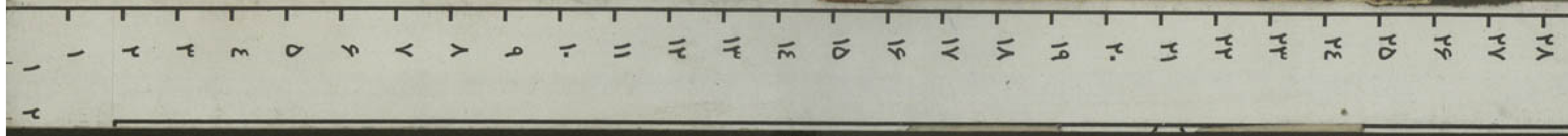
كتابخانهٔ مجلس شوراى اسلامى


شماره ثبت كتاب
۲۰۷۸۵۸
كتاب آشپزی
مؤلف
مترجم
شمارهٔ قفسه ۱۶۶۹۳



۱۶۶۹۳
۲۰۷۸۵۸

هو ۱۱

بسم الله الرحمن الرحیم

الحمد لله رب العالمین. والصلواة والسلام علی سید المرسلین و آله الطیبین الطاهرین.

و بعد

چون یکی از [illegible] ضروریه و اعظم نعماء الهیه بر انسان اکل و شرب است. و انسان نیز مانند سایر حیوانات غذا یک قسم نیست از هر قسم و از هر طبقه غذای حیوانات و طیور تغذی کند. و غذای [illegible] استعمال معده انسان [illegible] تواند [illegible] لحوم و نباتات و حبوبات و میوه جات وغیره [illegible] تواند تحلیل داد. و نه هر یک از اینها فرداً فرد و مرکباً تغذی تواند نمود. لهذا بجهت طعم و لذیذ بودن و گوارا و سزاوار [illegible] شدن اینها عقلا و اطبا وغیره [illegible] با هم ترکیب نموده و با [illegible] و طبخ که طعامیکه نافع بدن و مزاج انسان باشد ترتیب داده اند و هر کس را لازم بلکه واجب است که از این علم شریف [illegible] باشد و تواند طعامی لذیذ ترتیب داد. چه هر کس را [illegible] نیست که [illegible] آشپزی مخصوص نگاه دارد. فرضاً هم داشته [illegible]

هو ۱۱

از حفظ آشپزان نخواهند همه اینها را یک طبخ نمود. در صورت فرض اگر هم یکی در این فن ماهر باشد. منفعت او عمومی نگردد. لهذا در هر علمی خاصه در این علم که محتاج الیه عامه است تا کتابها نوشته باشد سود [illegible] همه مردم عاید نگردد. و از غرایب اینکه در ایران کتابی در این صنعت شریف نه نوشته اند. بعکس در فرنگستان هر طباخی را کتابی هست و هر آشپزی را تالیفی.

~~چون محض ترویج علوم و تشویق عموم مردم به تالیف و تصنیف حضرت~~ اقدس ارفع امجد والا ولیعهد دولت ابد مدت ایران مظفرالدین میرزا [illegible] ~~صانه الله عن الآفات والحدثان. روحی و روح العالمین فداه.~~

این بنده [illegible] قاجار که در سلک چاکران آستان [illegible] منسلک و بمنصب [illegible] خاصه حضور مبارک [illegible]. امر و مقرر فرمودند که در هر علمی و در هر فنی که در فرنگستان کتاب [illegible] شده از زبان فرانسه بفارسی [illegible] ترجمه نمایم. ~~تا [illegible]~~

~~[illegible] از تالیف کتب در هر علمی [illegible]~~

[illegible] تا کنون بیشتر از سی جلد کتاب ترجمه و [illegible] داده ام [illegible]

~~و امید [illegible]~~

~~[illegible]~~ [illegible] به ترجمه

در حاشیه: [illegible] در ترویج علوم [illegible] در خور معدلت [illegible] و [illegible] دارند

در حاشیه: فواید [illegible] در مملکت محروسه ایران [illegible]

کتابها از کتابهای فرانسه که در طباخی نوشته شده برداشتم. و اطعمه که
در فرانسه طبخ میشود چون بکار اهل ایران نمیخورد نه نوشتم. هر طبخی که
بسلیقه ایرانیان نزدیک. و در مذهب اسلام مباح بود نوشتم. و سایر
اطعمه آنها را مانند طبخهائیکه از گوشت خوک و سرطان وغیره که
ممزوج با شراب و عرق بود ترک نمودم. و از طبخهای [illegible] بجهة غذا بود
مانند سوپ اشپانه پرسو و سوپ فرنگی وغیره نوشتم. سپس اطعمه
در ایران معمول است با الفاظ ساده که هر کس درک و فهم تواند نموده
شرح دادم. تا ارباب سلیقه ما بین اغذیه فرنگستان و ایران
هر یک را میل نمایند در نهایت سهولت از روی این کتاب توانند
طبخ نمود و ترتیب کنند. و چون جمیع اقسام اطعمه و شیرینیها را اگر
میخواستم بنویسم کتاب بسیار مفصل میشد لهذا بکلیات آن اکتفا کردم
تا خانمهای با سلیقه هر چه از آنها از قلم افتاده و فراموش شده به این
رساله علاوه نمایند. در حقیقت این کتاب [illegible] در این باب است
و امید دارم در این خصوص من بعد کتب عدیده تالیف شود
و همه صاحبان از مطالعه آنها محظوظ شوند.

و چون هر قطعه سوا اقتضای و هر بلدی سوا عادت و اسلوب در طبخ و ترتیب
طعامهاست. مثلاً در ایران بطوری و در روسیه بطوری و در فرانسه بطوری
و در هند و انگلیس باسلوب دیگر غذا طبخ نموده و بمجلس آورند و هر یک قسمی سفره
و میز چینند. پس اطعمه که در این کتاب نوشته شده اول بسلیقه فرانسه است

و بعد

و بعد بسلیقه اهل ایران. من الله التوفیق و علیه التکلان.

طریقه طبخ سوپ رشته با آبلیمو

قریب نیم من گوشت گوسفند را بار کنید بعد از طبخ کامل آبگوشت
آنرا. یعنی آب خالی آنرا علیحده برداشته به یک جداگانه بریزید
بقدر لازم رشته فرنگی بمیان آن بریزید. تا بقدریکه رشته
پخته شود بعد چند عدد زرده تخم مرغ را در کاسه علیحده
بهم بزنید تا سفید گردد. سپس قدری جعفری و نعناع خوب قیمه کنید
با مقداری آبلیمو بمیان زرده تخم مرغ ریخته بهم بزنید آنگاه بمیان
دیگ آبگوشت بریزید چون پخته شد بمجلس آورند.

سوپ با رشته ایطالیایی

زردک قرمز و شلغم و کلم و کرفس و پیاز را کرد و نازک بریده
علیحده و جدا جدا بگذارید آنگاه همه آنها را با روغن در میان دیگ
خوب سرخ نمائید تا آنکه یک رنگ پیدا کند. سپس اندکی آبگوشت
بروی آن بریزید و بگذارید بپزد و آتش آنرا کم کنند تا از جوش بیفتد
و در هنگام کشیدن بقدر لازم آبگوشت بروی آن بریزند و رشته [illegible] خوب
ایطالیایی را نیز قبل از وقت نان پاره سرخ نموده با آن الحاق کنند

طریقه سرخ کردن نان

روی نان سنگک را یا نان لواش نازک را در میان بشقاب گود
بگذارند و بروی ان قدری ابگوشت با روغن دنبه یا ابگوشت روغنی
غلیظ بریزند. و بگذارند فراز اتش تا سرخ و برشته شود. انگاه
برداشته بمیان ظرف سوپ‌کش ریخته سوپ را بروی انها کشیده بمجلس ارند.

سوپ زردک

زردک قرمز تازه را که سرخ باشد نازک بتراشند یعنی پرده قرمز زردک را
نازک بریده با اندکی روغن در میان دیگ بگذارند و قدری هم قند کوبیده
بروی انها بپاشند. و سر دیگ را بگذارند و در فراز اجاق نهند
انگاه انرا گاهی حرکت دهند. چون اندکی سرخ شد کمی آب ابگوشت
بروی ان بریزند. و یک سیب زمینی بزرگ پخته را پوست کنده روی
انها نهند. و با اتش ملایم بگذارند بپزد. چون نیک پخته شد آب
انرا در صافی گذرانده با آب ابگوشت علیحده مخلوط نموده یک سر دیگر
بجوشانند انگاه بروی نان پاره سرخ شده ریخته بمجلس ارند.

سوپ پاریه

گندنا را از وسط نصف کرده که بلندی هر نصف شده سه اصبع باشد
و در میان روغن نیک سرخ نمایند. انگاه آب ابگوشت را بروی ان
بریزند و چند عدد سیب زمینی را قطعه قطعه نموده بمیان آن اندازند
سپس بگذارند نیک طبخ شود. چون نیک پخته شد بروی بشقاب که نان پاره سرخ

شده دارد کشیده بمجلس آرند.

سوپ عدس

عدس را با قدری پیاز و زردک با آب بگذارند بپزند. انگاه آب
انرا صاف نموده با روغن مخلوط کرده قدری بجوشانند و بروی نان
سرخ شده ریخته بمجلس آرند.

سوپ کرفس

کرفس را با آب گوشت بجوشانند و چند عدد شلغم نیز بمیان ان اندازند
انگاه آب انرا صاف نموده بمجلس ارند.

سیرچ موتون قرناند ریسول.

یعنی شکمبه گوسفند با ریسول. برشته شده باشد. شکمبه گوسفند را
بعد از نیک شستن انرا در آخر کباب و طبخ نموده انگاه با دلمه ریسول
برشته ساخته سیر نمایند. دلمه ریسول عبارت از گوشت پخته
شده و قیمه کشیده است. بدین طریق. که گوشت را اول بپزند
انگاه قیمه کنند. سپس خمیر آرد گندم را ورقه ورقه نموده قیمه مزبوره را
در جوف ان گذارند سپس خمیر را مثل برگ روی هم بپیچند و در جوف
شکمبه مزبور با روغن سرخ نمایند و میل کنند.

کباب جوجه در جوف پوست بره خوک.

جوجه‌ها را در پوست نازک بره خوک به پیچند آنگاه بسیخ کشیده
در آتش زغال کباب نمایند چنین کباب بر خود نیز دیگر با تمام شود
روغن خوک را به کاغذی به پیچند و آنرا علیحده بسیخ کشیده در فوق کباب
جوجه نگاه دارند. و کاغذها را آتش زنند روغن خوک آب شده
قطرات آتشین آن بروی کباب جوجه بچکد پوست جوجه‌ها مورّم و
قابدار نماید مانند کباب بره شیری خوک شود.
نگوییم چنین در شرع اسلام خوک نجس و حرام است. بدل از
پوست خوک لفاف روده گوسفند به جوجه به پیچند و عوض روغن خوک
روغن گوسفند بکاغذ به پیچند و مانند آن کاغذها را آتش زنند و برای
جوجه در حالت آب شدن بچکانند قطعاً خوشمزه‌تر و بهتر خواهد شد

دلمه آرتیشو با باقلا

پختن دلمه کنگر با قارچ. کنگر قسمی از کنگر است بزرگ و بوستانی است
به ترکی آنرا انگنار نامند. کنگر مزبور را که خار دارد اول
تمیز پاک نمایند آنگاه با آب شیرین گرم شسته و سفید کنند. پس وسط
آنرا با دلمه که عبارت از قیمه قارچ و قیمه پیازچه و قیمه سیر و کوکه

جعفری

و جعفری و دنبه گوسفند. آنگاه مذکوره را به قیمه کشیده
با روغن کره گوسفند خوب مخلوط نموده بجوف کنگرها نهاده دلمه
گذارند. آنگاه در میان دیگ بچینند و اطراف آنرا با
دنبه پر نمایند یعنی دنبه را قطعه قطعه بقدر قطعه‌های کباب قیمه
با اطراف آن بچینند و بروی آتش گذارند تا بملایمت
تمام طبخ شود. بنحویکه روغن آن کم کم صدا نماید یعنی
جز جز کند سپس دلمه مزبوره را با سس مخصوص
که من بعد ذکر خواهد شد میل نمایند.

طریقه پختن سیب زمینی به رسم اهل پاریس

در میان دیگچه با قدری روغن و کمی دنبه و چند عدد پیاز
قیمه کشیده را سرخ کنند و اندکی آب و یا آبگوشت بر آن
ریزند و سیب زمینی را با نمک و فلفل و کمی جعفری قیمه کشیده
بمیان آن بریزند و بگذارند بملایمت طبخ شود.

هو

بسم الله الرحمن الرحیم

غذاهائیکه
در ماه ژانویه بدست آمده
[illegible]
در اول
گذشته

سوپ لوبیا بطریقه اهل [illegible] کنند. لوبیای قرمز سویک با [illegible] طبخ نمایند
آنگاه آنرا افشرده آب آنرا گرفته بمیان آبگوشت ریخته سپس از الک ابریشمی
صاف نمایند و در کنار آتش گذارند تا گرم باشد. بعد نان فرنگی سوخته
آنرا چو مربع بریده در میان روغن سرخ نمایند و بمیان کاسه ریخته آب
لوبیا و گوشت سوپ را [illegible] بعد بقدر آن نان پاره ها ریخته گرم
گرم بمجلس آرند تا صرف شود.

طریقه پختن ماهی (باربو)

ماهی (باربو) سه قریب چهار ساعت در میان آب شیرین گذارند تا طعم دریا
از آن خارج شود. آنگاه از آب بیرون آورده [illegible] بگذارند تا آب
رد

هو

آن بید چکیده شود. سپس در ظرف با نمک سفید نمک سود کنند و [illegible]
مدت یک ساعت در میان نمک باشد. بعد بمیان نمک آب جوش را انداخته
قریب بیست و پنج دقیقه با آتش ملایم طبخ نمایند بنحویکه گوشت ماهی متلاشی نشود
نگردد. سپس در میان ظرف گذارند و با (سوس بشامل) بر رو
و بمجلس آرند.

طریقه ساختن (سوس بشامل) در طاس کباب قدری روغن آب
کرده و گداخته سه بار آرد گندم مخلوط نمایند. آنگاه اندکی
شیر و کمی آب گوشت با سوپه بوی علاوه کنند تا باندازه رقیق شود
سپس قدری جوز هندی سوده [illegible] با جعفری قیمه کشیده و اندکی
(اشالوت) مخلوط که بمیان آن بریزند و قدری بگذارند تا طعم آنها
بروغن آید بعد از [illegible] گذاشته [illegible] بگذارند تا در [illegible] ضرورت
بروی ماهی مزبور ریخته بمجلس آرند. (اشالوت) قسمی از سیر است
لکن یافت نشود سیر میتوان بجای آن استعمال نمود.

در لغه (آرتیشو) بارکول) آرتیشو عبارت
از گلی بوستانیست که بفارسی کنگر و بترکی انگنار نامند. (بارکول)
عبارت از دنبه گراز است البته دنبه گوسفند بهتر خواهد بود. کنگر را
بقاعده پاک نمایند و ساعتی در میان آب شیرین گذارند تا سفید شود.

سپس قیمه قارچ و جعفری و اندکی اش توت) یعنی پر پرآن و دنبه
قیمه کشیده و نمک و فلفل با آنها پاشیده در میان روغن سرخ نمایند
آنگاه بمیان لنگرک مثل دلمه بگذارند و با رلیمان پیچیده بمیان
دیگ بچینند و دنبه سو ورقه بریده باطراف دیگ بچینند و ام [illegible] روغن
زیتون بوی نه باشند و با آتش ملایم دم پخت کنند. چون پخته
شد با آتش کشیده بمجلس آرند.

کباب بوقلمون

اول بعد از کندن پرهای بوقلمون آنرا بر روی آتش بگیرند تا پرهای نازک
آن پاک شود. سپس شکمش را از جیب یعنی از جانب چینه دان خالی
نمایند و نیک پاکش کنند. بجوفش اندکی دنبه گذارند و با کاغذ محکمی
روغن زده شده الت سخت بپیچند آنگاه بسیخ زده کبابش کنند
چون نزدیک شده به پخته شود کاغذ مزبور را باز نموده تا بر روی
آتش بگیرند تا رنگ گیرد یعنی سرخ شود.

کباب بلدرچین

بعد از کندن پرها و خالی کردن شکم و گرفتن بر روی آتش تا پرهای ریز
سوخته و پاک شود. آنرا یک برگ تاک بپیچند و دنبه سو ورقه کرده
در روی آن بپیچند به نحویکه بجز پاهایش همه مکشوف نه آنگاه بسیخ کشیده

سیخ

کبابش نمایند و مابین زیاده تر از بیست دقیقه در فراز آتش نباشد.

کباب مرغابی

برسم معمول پاک نموده و کبابش کنند و بعد بر رویش لیموی تازه یا آب لیمو
یا آب نارنج بریزند و بمجلس آرند.

طبخ جوجه بطریقه مارانگو

جوجه سه نیک پاک نموده قطعه قطعه نمایند اول قریب یک ساعت بمیان
آب نیم گرم افکنند سپس از میان آب نیم گرم بیرون آورده بمیان
آب سرد بگذارند و چند دقیقه در میان آب سرد بگذارند تا شسته
آنگاه بیرون آورده به خشک شدن [illegible] انرا بر بهمین قرار
نمایند سپس با روغن کره و اندکی پیاز سرخ کنند لا اول را نهان
آنرا سرخ کنند و پنج دقیقه بعد از آن سایر اعضایش را بمیان آن
داغ افکنند و اندکی نمک و یک دو قاشق آب انگور بروی آن
بریزند چون پخته شد اندکی فلفل و قدری قارچ سرخ کرده با دنبه سو
ورقه ورقه کرده بمیان آن بیندازند چون نیک طبخ شد همه آنها را
بدوری کشیده (سوس) ایطالیایی سو گرم کرده بروغنش
جوجه مزبور در آن سرخ و طبخ شده کم علاوه نموده بهم زنند آنگاه
بروی جوجه ریخته و چند عدد تخم مرغ نیمرو شده سو باطراف آن
چینند و بمجلس آرند.

طریقه ساختن سوس ایطالیانه

قدری روغن بمیان تاس کباب انداخته ~~آنچه~~ و جعفری و ترخون
و سیر برگ باشد و قارچ سه بسیار کوچک قیمه کشیده بمیان آن بریزند
سپس یک لیطر شراب سفید بی علاوه نموده آهسته بجوشانند تا نصف
شود آنگاه چهار قاشق آش خوری (پوره دولوته) و دو قاشق
چرب بروی آن ریخته بجوشانند و کف و چربی آنرا در حین جوشیدن
از روی آن بگیرند چون غلیظ شد بظرف علیحده ریخته میان (بن ماری)
نگاه دارند (شاید عوض شراب سرکه شیره بریزند خوب تر شود)
این سوس ایطالیانه یکی از سوسهای اکثر طبخ معمول این زمان
است و زیاد بکار آید.

طریقه ساختن (پوره دولوته)

قدری گوشت مرغ و اندکی گوشت گوساله و همان مقدار گوشت گوسفند
قطعه قطعه نموده بمیان روغن انداخته و قدری آرد گندم بی علاوه نمایند
نمک و فلفل و اندکی جعفری و قارچ سه نیز قیمه کشیده و جوز هندی رنده
کشیده بی اضافه نموده با آب بجوشانند چون پخته شد آنرا از
الک گذرانیده آب آنرا نگاه دارند بوقت ضرورت جائیکه ذکر شد
بکار برند.

بن ماری

بن ماری

عبارت از آب جوشان است. غذا را که میخواهند گرم نمایند جا بیندازند
در ظرف علیحده بمیان آب جوشان گذارند تا گرم شود.

کباب جوجه

اول شکم جوجه سوراخ نموده و از شعله گرفته پرهای نازک آنرا بسوزانند
آنگاه بسیخ کشیده و به کاغذ روغن زده به پیچند و کباب نمایند
چون کباب شد کاغذ سه باز نموده جوجه لخت شود بروی آتش دو باره
بگیرند تا رنگین شود. سپس به پیاله دوری گذارده اطرافش تره
تندک به چینند و بمجلس آرند.

کباب نصف بره

دست و سینه و دنده بره سه یک قطعه ببرند و از چند جا سوراخ
نموده تیغ سوراخهای مزبور دنبه بگذارند و به سیخ زده با کاغذ
روغن زنک به پیچند و کباب کنند چون نیم کباب شد میان دوری کشیده
زیرش قدری روغن بطریقه (مطر دو طیل) بریزند و بمجلس آرند

(طریقه حاضر کردن روغن مطر دو طیل)

میان قدری روغن خوب باندازه نمک و جوز هندی رنده کشیده
و قدری جعفری و تره تندک و اندکی ترخون نیز قیمه کشیده و چند عدد رنده

تخم مرغ خام سه تا آب لیمو خوب زده بروغن مزبور مخلوط نمایند
و نگاه دارند تا در وقت ضرورت بکار برند .

دهم ماه ژانویه

(ساختن پوتاژ بطریقه ژولین)

زردک و شلغم و ریشه کرفس را حلقه حلقه و باریک ببرند در یک
ساوی در میان روغن سرخ کنند چنانچه اندکی سرخ شده ترک
پیاز سبز همانطور حلقه حلقه بریده با چند برگ کاهو قیمه کشیده و یک
پارچه قند و بقدر کفایت آبگوشت غلیظ بان افزوده بگذارند مدت
یک ساعت تا آهسته بجوشد و نیم ساعت قبل از کشیدن بقدر یک
قاشق آش نخود سبز و مارس فرنگی با اندکی سرهای مارچوبه بریده و سفید
کرده بان علاوه نمایند چنانچه نیک پخته شد چربی آبگوشت را از روی
آن بگیرند و آب رقیق آنرا از روی نان پاره های سرخ کرده پوتاژ
بریزند و بمجلس آرند .

سفید کردن سبزوات عبارت از انداختن آنها بمیان آب گرم
است هر سبزی را اول بمیان آب گرم می اندازند تا پاک و
نیک شود آنگاه بیرون آورده بچکانند و بکار برند .

طریقه طعام (ابریز)

این غذا که موسوم (ابریز) باشد از جمله طبیخهای بسیار خوب و لذیذ است
چنانچه طعام مزبور باین طریق طبخ نمایند هیچ بخار گوشت خارج نشده و آب و بو
حفظ شود از طعم و لذت خود هیچ جزو مفقود نشود .
اول دنبه را باندازه بریده یک لا در ته دیگ بچینند پس گوشت
گوساله را ورقه ورقه بضخامت یک انگشت ببرند و یک لا از
قرار دنبه مزبور بچینند آنگاه پیاز خورده و زردک و بعد قیمه کرده
بروی آن بریزند و باندازه نمک و فلفل و ادویه بر آن بپاشند
و بعد باز یک لا دنبه و از روی آن گوشت گوساله و از روی آن
سبزوات و ادویه بطریق مذکور بچینند و بهمین طور بکنند تا دیگ
مملو گردد آنگاه سر دیگ را گذاشته و اطراف آنرا با خمیر
بگیرند بطوریکه بهیچ وجه بخار از آن خارج نشود پس باید
آنرا دم کنند یعنی بروی دیگ آتش بریزند و بزیرش هم آتش بریزند
و بگذارند یک ساعت دم بکشد چنانچه ملاحظه کردند که گوشت
خوب پخته شود کم کم آتش آنرا بردارند تا گوشت نسوزد . چنانچه
نیک پخته شد سر دیگ را برداشته همانطور بدوری بکشند و بسفره
آرند . گوشت گوسفند و بره را نیز بهمین قرار بپزند باید
و اگر بخواهند یک لا گوشت گوساله و سبزوات و یک لا از قرار
آن گوشت بره بچینند تا دیگ مملو گردد . نیز خوب میشود .

(گلاس دان فور) یخ در تنور

هنگام اقامت سفیر چین در پاریس طباخ مشار الیه با طباخان گراند
(گران هوتل) پاریس یعنی مهمانخانه بزرگ پاریس اظهار مصاحبت و
رفاقت نموده بعد یکدیگر طریقه طبخ بعضی از اغذیه را یاد دادند از آنجمله
طبخ نان یخ در تنور را چینیها آموختند.
یک قطعه یخ را با وانیل و زنجبیل بسته شده یعنی اول میان آب وانیل و
زنجبیل را کوبیده میریزند آنگاه آب مذکور را بگذارند یخ بندد یا با اسباب
اسباب یخ بندی یا بسردی هوا. باری یک قطعه از یخ مزبور را بمیان
خمیر شیرینی (رقیق) شیرینی شاری گذاشته پیک می پیچند و مانند سایر نانها
بگذاری به تنورش گذارند اما باید حدت تنور بطوری باشد که قبل از آب شدن
یخ نان پخته گردد. چه خاصیت خمیر مانع از رسیدن حرارت آتش بر یخ شود
و یخ آب نشده خمیر می پزد. ولیکن نان بسیار لذیذ است اول کام را
گرم نماید و لذت نان گرم را میدهد آنگاه با یخ سطوت خنک و معطر سازد.
و با کمال لذت بخشد.

ساختن خمیر شیرینی

خمیر شیرینی را باقسام مختلفه حاضر کنند از آنجمله طریقه مذکوره در ذیل است
مثلاً یک کرواته آرد حاجی ترخانی را زرده شش عدد تخم مرغ زنند و
باندازه کره بسیار خوب و قند کوبیده شده بآن زنند و خمیر کنند سپس
خمیر مذکور را مانند نان باز نمایند و سه چهار لا روی هم گذارند و با

سنت

کارد او را قطعه های کوچک به ترتیبی آنگاه قطعه یخ وانیل و زنجبیل دار را
بوسط آن گذارده اطرافش را جمع نمایند و به تنورش گذارند.

دلمه تخم مرغ

تخم مرغ را آنقدر آب پز نمایند که پوست او را بکنند. آنگاه با کارد
بطول منشق کرده زرده او را بیرون آرند. قدری نان را در
میان سرشیر بخیسانند و بعلاوه زرده های تخم روغن حاضر کنند و
جعفری و خورده پیاز را بسیار ریز قیمه کشیده بقدر ضرورت نگاه
دارند و همچنین باندازه نمک و فلفل و ادویه و جوز هندی رنده کشیده
با دو سه زرده تخم خام مخلوط و جمیع اینها را با زرده های تخم مرغ
آب پز یک مخلوط نموده خوب به کوبند چنانکه خوب کوبیده شد
از الک بگذرانند. وقتیکه حاضر شد از همین ترکیب اجزای مذکوره
یک لا بزیر ماهی تابه بکشند بعد تخم های خالی کرده را با همین اجزا
نصفه پر نمایند و بروی ماهی تابه بقاعده بچینند سپس سر ماهی تابه را
بگذارند و مانند پلو دم نمایند یعنی بروی خاکستر گرم یا بروی آتش
بسیار ملایم بگذارند و قدری هم آتش بروی ماهی تابه بریزند که
تخم ها رنگین و سرخ گردیده یعنی خوشرنگ شده بردارند. و با پوشش
سرشیر او را پوشیده سر سفره آرند. سوس سرشیر عبارت از
آب آبگوشت و برابر آن سرشیر است که مخلوط نموده حاضر دارند.

طریقهٔ ساختن نان سنگاری (ساوادا)

یک گیروانکه قند را نرم کوبیده و پوست یک لیموی ترش را بسیار
ریز ریزه کرده با پانزده عدد زرده تخم مخلوط نموده و در یک
کاسه آنقدر بزنند که کف سفید کرده . و در ظرف دیگر سفیده
های تخم را بقدری بزنند تا کف کرده . سپس آنها را با زرده
تخم و قند را با سفیده زده شده مخلوط نمایند . آنگاه یک گیروانکه
آرد گندم ترخان را کم کم با آن تقسیم نمایند و یک مخلوط سازند
تا خمیر شود . و ظرفی را که در آن میخواهند سنگاری بپزند [illegible]
نمایند باید اول روغن مالیده آنگاه خمیر مذکور را بمیان آن
بریزند و لکن باید پر نه نمایند اینکه نصفه آنجا جای نان
پخته شده متورم گشته بلند شود جا داشته باشد تا متورم گردد
آنگاه روی آن قدری قند کوبیده بپاشند و در میان (فورنو)
و تنور [illegible] مخصوصیت به بپزند هنگامیکه پخته شد از فورون
بیرون آرند و قدری قند را با سفیده تخم یک بزنند و آب
نصف یک لیموی ترش را بر آن فشرده روی نان پخته شده را
با آن بپوشانند و بگذارند سرد شود و خشک گردد .

چونکه این طریقه طبخ انگلیس
را از قند شریف
بپاشند

یکصد مثقال چربی بدن گاو یا گوسفند را بسیار ریز ریزه قیمه کنند و یکصد مثقال
مویز سیاه را تخم برچیده آورند و نیز یکصد مثقال سبزه خشک دانه از بیرون
آرند و زرده هشت عدد تخم مرغ را با سفیده چهار عدد تخم مرغ و میان یک
نان دست پز کوچک ریزه کرده و یکصد مثقال آرد گندم ترخان و یکصد
مثقال قند و نصف یک جوز هندی ریزه کرده و یک قاشق زنجبیل کوبیده
و دانه هل و ثلث یک گیلاس رم یا عرق (اگر از خدا نترسید) و اگر الکل
لازم نیست . و چند پاره مربای پالنگ و چند عدد مربای لیمو و نارنج
خلال نموده حاضر نمایند . آنگاه اول تخم ها را یک بزنند و قدری
شیر مخلوطش نمایند سپس سایر اجزای مذکوره را بدون [?] بیفزایند هرگاه
لازم باشد قدری شیر باز با آن علاوه نمایند . و بعد آنها را خمیر نموده
بمیان جلوار گذارند و با نخ خوب به پیچند و بمیان دیگ آب جوش
بیندازند و اقلاً شش ساعت بگذارند در آب جوشان تا خوب
پخته گردد . هنگامیکه پخته شد بمیان دوری گذارده پارچه را برداشته
با چنگال فرنگی قدری عرق یا رم بر روی آن بپاشند و با کبریت آتش
زنند تا عرق بسوزد (بنده عوض کنم هیچ عرق لازم نیست بدون عرق
پاک و لذیذتر میشود) آنگاه میل نمایند لکن پودنگ سرد شده را از
گرم گرمش لذیذتر است .

کوکوی مارچوبه .

اول هویج را سو نیم پخت در آب کنند آنگاه قیمه کنند و جعفری را خورده
پیاز قیمه کشیده نان علاوه نمایند اندکی شیر و آرد و نمک ادویه و
فلفل باندازه به پاشند و چند عدد تخم مرغ را بمیان سبزوات مرقومه
شکنند و بقدر کفایت روغن بمیان ماهی تابه بریزند و داغ نمایند
آنگاه سبزوات مذکوره را بمیان روغن بگذارند و بطریقه یعنی کوکو
شد اوساط دم کنند یعنی روی سر ماهی تابه قدری آتش بریزند و قدری
در زیرش آتش باشد تا نیک پخته شود و گرم سر سفره آرند.

طریقه سرخ کردن سیب زمینی

سیب زمینی سو اول در دیگ آب نیم پخت آنگاه بیرون آورده و در میان
خاکستر کباب کنند سپس از رنده بگذرانند و بقدر کفایت کره
و چند عدد زرده تخم مرغ بر آن علاوه نمایند آنگاه خمیرش کنند و دوله کرده
با کارد قطعه قطعه ببرند قطعه‌ها را اینک یک اول بمیان زرده تخم
مرغ فرو برده در میان نان خشک ریز کوبیده باشند بغلطانند
تا گرد نان خشک یک پرده بروی آن بچسبد سپس در میان روغن
سرخش نمایند و اندکی نمک پاشیده گرم گرم سر سفره آرند.

طریقه دیگر.

اول سیب زمینی سو یک پخته و پاک نموده قطعه قطعه کرده حاضر دارند
آنگاه قدری روغن در میان دیگ داغ نموده آنها را آورده بمیانش
بپاشند. سپس اندکی جعفری و خورده پیاز قیمه کشیده و باندازه

نمک و فلفل و جوز هندی علاوه دارند و همه اینها سو یک مخلوط نمایند
سپس بقدر کفایت سرشیر بمیان آن ریخته بهم بزنند تا خوب مخلوط شود
و کوشش باید اوقات سیب زمینی حاضر که سو بمیان آن بیندازند حالی
گرم شده بمجلس آرند.

طریقه دیگر

سیب زمینی سو در (فرن) یا در خاکستر کباب نموده سپس پوست
آنرا بکنند و آنرا در رنده بریزند و با سوس بشامل مخلوط کرده
در کنار آتش اندکی دم پخت نمایند آنگاه بمجلس آرند. طریقه
ساختن سوس بشامل سو در اول کتاب شرح داده‌ایم.

(مارمالاد) هولو.

هولوی با بزرگ سو و خوب رسیده باشد پوست به کنند و هسته
اشرا بیرون آرند و در میان ظرفی به ترتیب بچینند و قند کوبیده
بروی آنها بپاشند و قریب ده دوازده ساعت در جای
خنک بگذارند بهمین حالت بمانند. سپس هولوها سو
برداشته در میان یک ماهی تابه لعاب سفید بگذارند و از
قرار صد مثقال هولو یکصد مثقال قند کوبیده علاوه نمایند و [illegible]
و کف آنرا بگیرند و نیز چند عدد مغز هسته آنرا مغز نموده بکوبند
با آب و قند بجوشانند بعد از آنکه گذرانیده بار رسید هولو
ها دگر شد مخلوط نمایند شیرین لذیذ شود.

جوجه سرخ کرده

جوجه‌ها را قطعه قطعه ببرند و در میان روغن سرخ کنند و قدری آرد
بران بپاشند و انگاه آبگوشت چرب و شراب سفید بران
افزایند (اگر شراب سرکه شیره هم میخورد) و قدری جعفری و
قارچ سوتیمه کشیده و بقدر کفاف فلفل و نمک بران بزنند و
بمیان آن ریخته بگذارند بجوشد تا نصف آب آن برود آنگاه
جوجه‌ها را بگیرند و بسر سفره آرند .

بوتاژ . بطریقه اهل پاریس

خورده پیاز با کلم‌ها را بطول یک اصبع به نازکی رشته ببرند .
و در میان روغن بقدر کفاف سرخ کنند و آبگوشت چرب بران افزایند
و سیب زمینی پوست کنده و پهن بریده بقدر اندازه بمیانش بریزند
چون نیک پخته شد بدر ظرف سوپ شش قطعه کوچک نان سرخ شده اما قبلاً
آبگوشت مذکور را بالای آن کشیده گرم گرم بسر سفره آرند .

بولیون فرانسوی

به یک قسم آبگوشت است

گوشت ماهیچه گاو را قطعه قطعه نمایند آنگاه استخوان آنرا خورد
کنند و همه وزن گوشت آب سرد بریزند و باندازه نمک زنند
و بالای اجاق گذارند تا بجوش آید و کف آنرا بگیرند و آنگاه
زردک و شلغم و بامیه و جعفری و یک عدد پیاز سرخ کرده و

دو سه عدد میخک دانه که قند بران بیفزایند و الی شش هفت
ساعت بگذارند بجوشد بدون آنکه دیگر آب بان بریزند چنین آبگوشت
پخت بولیون صحیح است . اگر خواسته باشند همین آبگوشت
بوتاژ یعنی سوپ سازند یک مرغ نیز بران علاوه کنند در این
صورت انداختن قند بالمره قاعده است لا در وقت کشیدن باید
آنرا از الک سیمی یا ابریشمی صاف نمایند تا ریزه استخوانی بظرف
نریزد .

سوپ نخود .

قدری نخود را با یک زردک و دو عدد پیاز در میان آبگوشت
بپزند و وقتیکه نخود نیک پخته شد فشرده آب آنرا بگیرند
و بعد بقدر کفاف آبگوشت بران بیفزایند و قریب بیست
دقیقه از نو بگذارند بجوشد سپس چند قطعه نان سرخ کرده
بمیان بشقاب گذارند و سوپ مذکور را بروی آن کشیده گرم
بمجلس آرند . سوپ عدس و لوبیا را نیز بهمین طریق طبخ نمایند

بوتاژ یا سوپ ملکه .

این بوتاژ را به دو قسم طبخ نمایند . طریقه اول مرغ را
در میان آبگوشت مخصوص به بولیون نمایند بپزند در حالتیکه
پیاز و نمک و فلفل و زردک نیز داشته باشد سپس مرغ را
بیرون آورده بگذارند سرد شود آنگاه پوست و چوبهای آنرا
دور آورند و مرغها را قطعه قطعه کنند و استخوانهای آنرا نیز بریزند

گوشت مرغا / الاگا

بارند و در هاون نرم بکوبند . و قدری نان خشک نیز در میان
همان الکوشت مرغ بخت بنهند و با گوشت مرغ بکوبند آنگاه کوبیده
مزبور را بمیان آبش در پاره بیندازند سر آتش بگذارند تا گرم
شود سپس از پارچه کرباسی ازرا بگذرانند و یک لقمه نه و
اش را بگیرند و شیره مغز بادام را بقدر کفاف بوی اضافه نموده
و در میان دیگ بهم بزنند تا بقوام آید و هنگام کشیدن عوض
نان سرخ شده چند عدد کنیز مرغ بمیان ظرف اضافه نموده
مزبور را بر روی آن بکشند و گرم بمجلس آورند . کنیز مرغ
نیز طبخ مخصوصیست بعد شرح داده خواهد شد .

طریقه گرفتن شیره بادام . چند عدد بادام را در میان آب
نیم گرم بخیسانند و مغز پوستش نمایند مغز ازرا بگیرند و بعد در
میان هاون یا سر شیره پاره کوبیده بادام را بخیسانند سپس
بمیان صاف ریخته لغت بزنند و آب ازرا گرفته داخل الکوشت
مرغ ها نموده بکار شده کنند .

قسم دیگر بوتاز ملکه .

مرغ را اول پیش کشیده کباب نمایند چون کباب شد پوست
و چربی ازرا بگیرند گوشت و استخوان ازرا نرم بکوبند سپس
بمیان الکوشت اضافه بگذارند سر آتش بملایمت تمام بجوشد
آنگاه قدری نان خیسیده در الکوشت بوی علاوه نموده از الک
صاف نمایند بعد بقدر کفاف در پاره الکوشت بوی علاوه
کنند سپس بطریقه که در اول ذکر شد در ظرف نموده بمجلس آورند . کنیز

کنیز عبارت است از طبخیکه در ذیل شرح داده میشود .

کنیز

از جمیع لحوم طبخ میشود خواه طیور باشد خواه وحوش از هر
هیچ احتیاط ندارند اول ازرا ریز قیمه کنند و معادل آن نان سو
در میان شیر یا الکوشت بخیسانند . قیمه گوشت را با نان مزبور بمیان
ماهی تابه انداخته تابه بدهند تا نان خشک شود . آنگاه بگذارند
سرد شود و معادل گوشت کره تازه و نمک و فلفل باندازه بوی علاوه
نموده در میان هاون نیک بکوبند و در هنگام کوبیدن به دفعات یک عدد
تخم مرغ بمیانش بشکنند باندازه که همه انها مثل خمیر شود نه زیاد سخت
باشد نه بسیار شل . سپس از الک مخصوص بگذرانند و در میان
قالب به بزرگی نخود گرد نمایند آنگاه در میان الکوشت یا آب
بپزند در مدت ده دقیقه اگر بجوش آنها کافیست و بعد بیرون
آورده بچکانند و حاضر دارند . چنانچه سوپ را میخواهند بکنند
اول چند عدد از آن کوبیده ها بمیان ظرف سوپ انداخته و
سوپ را بر روی آن بکشند .

دلمه قارچ

اول قارچ را بشویند و لای بگذارند و در میان آب بخیسانند . و پاک
کنند و دنباله ازرا بریده ریزه یا قیمه کنند و بقدر ربع آن جعفری
و همانقدر اشالوت یعنی سیر برنج قیمه کشیده با قارچ مخلوط نمایند

و در میان پارچه کنند و در ریخته لفافش زنند. پس در میان روغن سرخ نمایند آنگاه اندکی آرد و کمی الکوت بر آن ریزند و چون نمایند دفتکه آب قیمه کشیده شد و بقوام آمد قارچ را با همین قیمه برگشته وجای تا به سو ... روغن مالیده قارچ ها سو در میان آن به ترتیب بچینند و کمی نان کوبیده بر روی آنها پاشند و مدت ده دقیقه تا به سو در تنور یا منقل مخصوص است بگذارند تا سرخ گردد. پس تابه را از خاکستر بیرون گرم گذارده سه تابه سو بگذارند و قدری آتش نیز بر روی تابه بریزند بگذارند تا آهسته آهسته سرخ و پخته شود.

سوس قارچ

قارچ بمعنی ادویه است.

پانزده مثقال کره در تابه آب کنند و نصف قاشق آش خوری ادویه بر آن ریخته بهم زنند تا سرخ گردد آنوقت قدری (دولته) ساختن دولته سو انفاً ذکر کردیم) و کمی الکوت بر آن ریخته بگذارند آهسته بپزد تا نصف گردد و چوب آنرا گرفته در میان بن ماری گرم نگاه دارند (ساختن بن ماری سو نیز قبلا نوشته ایم) هنگامیکه بخواهند ... کره بر آن مخلوط نموده و کمی هم فلفل بر آن بزنند تا ... شود.

کباب طاوس

بالیت پرهای طاوس سو مانند ... بلکه جلد آنرا در کمال احتیاط و دقت بطوریکه پرهای آن کنده نشود بکنند و کوشش سو ... بالای پوست بگذارند باشد. چون بطریق مذکور پوست آنرا کندند شکم آنرا پاک نموده خلال دنبه بمیان شکمش بگذارند.

خلال دنبه سو نیز قبلا از وقت تا سو در میان نمک و فلفل خوابانیده باشند پس طاوس سو به کاغذ روغن زده پیچیده بسیخ کشند و کباب نمایند تا بکشش سو قیمه و ادویه و سبزی آلات بر مجمعه در میان روغن سرخ کنند ... کباب تا سرخ کرده آنرا هنگامیکه میخواهند سر سفره آرند. طاوس سو در میان پوست یعنی هیئت اصلیه میگذارند و پوستش سو ... آن سر کشند و با مفتول بطوری سر ببندند و گردنش کشیده و چنبر زده با پر و بال مانند طاوس زنده بنظر آید و بهمان شکوه داخل مجلس نمایند. و بهمین علت کباب آنرا سرد میخورند بیخ تا بدین هیئت حاضر کنند حکما سرد ...

ژله لیمو

پنج مثقال سریشم سفید و پنجاه مثقال قند و آب سه عدد لیمو با پوست دو عدد لیمو در میان قالب بریزند در ثلث قالب پر از آب باشد. و همه آنها سو در بالای آتش آب کنند پس از آنکه ابریشم صاف نمایند و بمیان ظرف بزرگ ریخته بگذارند سرد شود. آنگاه ظرف مذکور سو در یخ گذارده با چوبکه قیچی مانند بهم زنند. چون ژله بقوام آمد از نو میان قالب ریخته در میان ظرف لفافه از یخ پر است و مخصوص همین کار است بگذارند و اطراف قالب سو نیز پر از یخ نمایند تا ژله بسته شود هنگامیکه میخواهند بمجلس آرند ژله سو از قالب بیرون آورده میان بشقاب گذارند.

طبخ مارچوبه بطریقه (پولونه ر)

اصل مارچوبه را در میان نمک آب بجوشانند تا پخته شود سپس
بیرون آورده به طول یک اصبع ببرند و در میان پارچه کتان
بسیار گرم نگاه دارند تا نخشکد و همانطور گرم گرم میان سوس
مخصوص که در ذیل شرح داده میشود بگذارند . و بمجلس آرند
سوس آن عبارت است از قدری کره خوب و چند عدد تخم مرغ
با یک قاشق سرکه و با هر اره نمک و فلفل همه اینها را خوب مخلوط هم
نموده یک بهم زنند در فراز آب جوشان بقوام آرند

(قاتر دو وو الدوویت)

غذائیست که از گوشت گوساله ترتیب دهند . گوشت سینه گوساله
کوچک کوچک تکه های مربع ببرند . و با آب زیاد که بریزند تا سفید
بشود گوشتها را از آب بیرون آورده بچکانند و در میان تابه کمی
روغن و آرد سرخ کنند و آبگوشت را در آن نیم پخت که بعد از آنکه صاف
نموده بروی آن بریزند و اندکی جعفری و خورده پیاز و سعتر و زردک
و قارچ قیمه کشیده و چند عدد فلفل نکوبیده درست بران بیفزایند
و بجوشانند چون نزدیک شد خوب بپزد چند عدد پیاز کوچک سفید
بران بیندازند بعد از آنکه همه خوب پخته شد گوشتها را
بیرون آورده در میان ظرفی بگذارند و آب آنرا با دو سه عدد
زرده تخم و قدری آب لیمو بهم زده آنگاه از الک صاف نموده بروی
گوشتها بریزند و بمجلس آرند .

فره لیک بطریقه اهل پاریس .

فره لیک را در سر آتش ملایم در میان روغن سرخ کنند و قبل از آنکه
تماما سرخ گردد اندکی الکورت و قدری (اسپانیول) و اگر شراب
نباشد بجای شراب سه که شیره بریزند . چون سه ربع ساعت بکمال آهستگی
بپزد و آب آن نصف شد چربی آنرا گرفته فره ها را از میان آب
بیرون آورده میان دوری گذارند و اندکی گوشت تازه با آب آن مخلوط نموده
آنگاه از صافی صاف نموده بروی فره ها ریخته بمجلس آرند .

طریقه درست کردن اسپانیول .

از اعضای مرغ از قبیل گردن و بال و سنگدان چند پارچه و قدری
هم گوشت گوساله و یک پارچه ژامبون (یعنی گوشت خوک دود زده)
در میان روغن سرخ کنند و یک استکان شراب سفید بران
بریزند و کمی آبگوشت بران افزوده بگذارند آهسته بپزد .
و آب آنرا صاف نموده بردارند . و بعد در تابه کمی روغن با آرد
مخلوط نموده سرخ نمایند آبگوشت مزبور را بران علاوه نمایند چون بقوام
آمد برداشته در ظرفی نگاه دارند تا در وقت ضرورت بکار برند
اگر خواهند در الکوی گوشت خوک گوشت گوسفند و بجای شراب سرکه
بریزند خوشمزه تر شود)

تخم مرغ با پسته

در میان ظرفی کمی آرد خوب با سرشیر و با فلفل و پوست لیمو و سه عدد
تخم مرغ تازه و قدری قند و اندکی پسته کوبیده بهم زنند تا درست
مخلوط شود . بعد میان ظرفی بریزند و بالای ظرف [illegible] بمجلس آرند

و در بالای آتش آهسته بپزند و دایم با هم زده وقتی که خوب بهم
مخلوط شد از روی آتش بردارند و قدری قند کوبیده بروی آن ب
پاشند و اسپاتوله مثل باروت از اصفهان دهند تیغ بارو
آهنی مدور را بمیان آتش گذارند تا یک سرخ شود آنگاه بروی آن
بکشند تا مانند آینه صاف و شفاف شود آنگاه بر سر سفره آرند.

بلان مانژه او زاماند

عبارت از یک قسم ژلات
و از مغز بادام
سازند

یکصد مثقال مغز بادام شیرین و چهار مثقال مغز بادام تلخ را در میان
آب نیم گرم بخیسانند و مقشر کنند سپس بمیان آب سرد بریزند
که خوب سفید شود. و از آب سرد بیرون آورده نیک بکوبند
سپس با دویست مثقال شیر مخلوط نمایند آنگاه بمیان صافی کتان
ریخته با قوت تمام فشار دهند تا آب آن خوب گرفته شود بطوریکه
هیچ شیره آن باقی نماند.

و در طرف دیگر دوازده مثقال سریشم را در آب کنند و در میان
و در [illegible] دویست مثقال آب بقدر دویست و پنجاه مثقال قند
ریخته آب کنند و همین قند آب شد بروی سریشم مزبور بریزند و
بهم زنند تا بقوام آید چون که بالجمله بقوام آمد از روی آتش بردارند
و شیره مغز بادام را کم کم بروی تقطیر نمایند آنگاه یک قاشق چای آب بهار
نارنج بران بیفزایند سپس بمیان قالب ریخته مانند ژله بمیان
یخ گذارند تا بسته شود چون بسته شد از قالب بیرون آورده

بمجلس آرند.

بلان مانژه او کافه. مانند ژلیست که با قهوه سازند

پانزده مثقال قهوه را بو داده نیک بکوبند و بمیان یک استکان
آب جوشان ریخته دم بگذارند تا ته نشین شود سپس آب صاف
آنرا بظرف علیحده ریخته سی و هشت مثقال قند بران افزایند و سه
مثقال سریشم صاف که بران علاوه نمایند. آنگاه یکصد مثقال
مغز بادام سوخته کوبیده در میان پارچه کتان ریخته و در میان
سه استکان آب نیک شیره بکشند شیره مغز بادام را دو قسمت نموده
بقسمتی قهوه و سریشم را مخلوط که بعد مخلوط نمایند و بقسمت
دیگر نیز سه مثقال سریشم و سی و هشت مثقال قند را در ظرف علیحده
در میان یک استکان آب نیم گرم حل کرده بیفزایند. چون اینها
مهیا گشت قسمت اول را با آب قهوه داشت بمیان قالب ریخته روی
یخ بگذارند تا بسته شود و بعد قسمت دویم را بالای آن ریخته دو
باره میان یخ بگذارند تا ببندد آنگاه از میان قالب بیرون آورده
بمجلس آرند.

کباب جوجه بطریقه ایطالیان

جوجه را نیک پاک نمایند و پانزده [illegible] جعفری و خورده پیاز و

قارچ و جگر جوجه و کمی دنبه سوخته قیمه کشیده مخلوط هم نمایند و قدری
کره و ادویه و سبزی آلات دیگر که ریز قیمه کشیده بر آنها علاوه نمایند
و سرخ کنند. آنگاه شکم جوجه را با قیمه مزبوره پر کرده در میان
روغن سرخ نمایند بعد از سرخ کردن بسیخ کشیده با کاغذ روغن
زده بپیچند و در آتش کباب کنند. آنگاه قطعه قطعه نموده در میان
دوری با سوس ایطالیان فرش و لاف کنند و گرم گرم بمجلس
آرند بسیار لذیذ میشود.

طریقه ساختن سوس ایطالیان

در میان دیگ آب گرم اول قدری جعفری و خورده پیاز و مرحلی (?)
انداخته سفیدش نمایند بعد در آورده یک نفر رنده بطوریکه آب
آنها خوب فشرده شود و باقی نماند. آنگاه اینها را قیمه کشیده
در تاس کباب گذارده و یک پیاله شراب سفید و نیم پیاله روغن
زیتون بر آن ریخته با دو ماهی آنشوا در قیمه کشیده باشند و نصف
لیمو را نیز قیمه بکنند و کمی فلفل و نمک بر آنها افزوده بمیان تاس
کباب بریزند آنگاه قدری ابکوت و زرده چهار عدد تخم مرغ را
مخلوط نموده بآن علاوه نمایند و در بالای آتش گذارده بقوام
آرند و لیکن باید متوجه شده سوس مزبور بریده نشود. چنانکه
اگر عوض شده اینها غذاهای فرنگیست اگر مسلم بخواهد عوض شراب
سرکه شیره بریزد و بجای روغن زیتون کره خوب بریزد و قطعاً خوب تر شود.

شیرینی زردآلو . فورن

اول هسته زردآلو را در آورده مدت سه دقیقه در میان
شربت ساده بجوشانند و کف آنرا بگیرند و آب یک عدد نارنج
بر آن افزوده بگذارند سرد شود. سرد بیاورند.

شیرینی هلو.

هلو را نصف کرده هسته آنرا بیرون آرند و در میان آب جوش فرو برند تا پوست
آن بسهولت کنده شود. آنگاه شربت ساده را گرم نمایند تا بجوش آید
و هلو را بمیان آن در حین جوش افکنند و یکدو سه جوشانند. پس هلو را
از میان آن بیرون آرند و در میان ظرفیکه مخصوص همین است گذارند
و شربت آنرا از الک صاف نموده بروی آن ریخته بمجلس آرند.

طریقه دیگر

بعد از آنکه پوست هلو را کنده دو حصه یا چهار پاره اش نموده در میان
تابه گذارند و با شربتی که چند درجه قوام دارد بجوشانند آنگاه
از آتش بنهند و باندازه تابه کاغذ سفیدی که در بریده سرتابه را
با آن بپوشانند. بعد از دو سه جوش برداشته بگذارند سرد شود.
و شربت آنرا نیز بروی آن در ظرف خالی نمایند و با گلاب یا بهارنارنج معطر
سازند.

کباب جوجه در مایه جات.

جوجه را در سیخ کباب کنند. پس قطعه قطعه اش نموده بمیان سرکه انداخته
و کمی فلفل و نمک و قدری سبزی آلات قیمه کشیده بر آن افزایند. و تا
یک ساعت در میان سرکه باید باشد زیاده تر لازم نیست. بعد از یک

ساعت از میان سرکه بیرون آورده بگذارند . و بخشک شد . و با خمیر که با زرده
تخم مرغ قبل از وقت زده و حاضر نموده اند آنرا استوار نمایند . بعد پاره
های کباب جوجه را میان آن خمیر فرو برند آنگاه میان روغن سرخ نمایند
و با جعفری که علیحده سرخ شده بمجلس آرند .

طریقه حاضر کردن خمیر سرخ کردنیها

در میان ظرف قدری آب نیم گرم بریزند و دوازده مثقال کره تازه بسیار خوب
آب کرده بآن مخلوط نمایند . سپس هفتاد و پنج مثقال آرد خالی ترخان در میان
نابه سفالها ریخته آب نیم گرم مزبور را نیز با کره مخلوط کرده بقدری بوی نطعیم نماید
بعد کم کم بروی آرد مزبور بریزند و آنرا خمیر کنند چنین که غلیظ خمیر شد
آنوقت نمک و سفیده دو عدد تخم مرغ را نیک بزنند تا مثل برف سفید و کف آلود
آنگاه آنرا بخمیر مذکور مخلوط نمایند و در حین ضرورت بکار برند .

کباب جوجه بطریقه اورپا

اول جوجه را قطعه قطعه نموده باندازه نمک و فلفل و جعفری قیمه کشیده و آبلیمو
و اندکی آرد نیز بوی بپاشند . و سرخ کنند . و پیاز را حلقه حلقه بریده
سرخ نمایند چنین حاضر شد قطعه های جوجه را شبیه به درخت خاردار
در میان ظرف چیده و پیازهای سرخ شده را نیز با سلیقه تمام بروی آن
بگذارند و سوس تومات بران زده بسفره آرند .

جوجه با ترخون .

اول جگر و سنگدان جوجه را نیک با قدری دنبه قیمه کشیده حاضر دارند . آنگاه
برگهای ترخون را قیمه کشیده مخلوط نمایند . سپس نیمه آنرا با قیمه جگر
جوجه مخلوط کنند و باندازه فلفل و نمک زده شکم جوجه را با قیمه مزبوره پر کنند
و بدوزند و با کاغذ روغن زده نیک به پیچند و بسیخ کشیده کباب نمایند

چون

چون نصفه کباب شد از سیخ بیرون آرند و کاغذ را از آن باز کنند و در
میان سوس مخصوص که در ذیل نوشته خواهد شد دم پخت نمایند . طریقه
ساختن سوس مذکور . قدری روغن بمیان دیگ انداخته اندکی آرد بآن
زنند و دو ثلث ترخون بقیه را که حاضر داشته بآن علاوه نمایند و قدری
آبگوشت بمیان آن بریزند . و بقدر اندازه سرکه و نمک و فلفل زنند
و جوجه را در میان همین سوس دم پخت نمایند . نزدیک به کشیدن سوس مزبور را
با زرده چند عدد تخم مرغ بقوام آرند . آنگاه بمجلس آرند .

مارچوبه با سر شیر .

سرهای مارچوبه را بریده در آب جوشان نیم پز نمایند آنگاه بیرون
آورده نیک بچکانند و بعد با کره تازه سر آتش ملایم سرخ نمایند و سوس
شیر بران علاوه نموده بسفره آرند .

بینه نارنج

چند عدد نارنج را پوست کنده پره های آنرا از هم جدا نموده
تخم های آنرا بیرون آورند . سپس در میان قند کوبیده بخوابانند
آنگاه بیرون آورده هر یک پره آنرا در میان خمیر سرخ کردنیها
که گذارده در میان کره تازه سرخ کنند هنگامیکه یک سرخ و خوش
رنگ گردید میان ظرف گذارند و کوبیده قند بروی آن پاشند یا شکر
قوام آمده شکل نقل آلبالو و غیره یک پرده بروی آن کنند .

بینه زردآلو .

چند عدد زردآلو را که درست رسیده نباشد از وسط نصف کنند
و هسته آنرا بیرون آرند و قریب یک ساعت در میان کوبیده قند بخوابانند

و آب یک عدد لیمو را اضافه زنند و در میان خمیر سرخ کرده‌ها گذارده
باز که تازه سرخ کنند که و در میان ظرف چینی کوبیده قند بر رویش ریخته باشند
و بمجلس آرند.

پنه سیب بطریقه اورلیانها.

سیب را از وسط ببرند و پوستش را بکنند و تخمهایش را بر [illegible]
و در میان شربت ساده بپزند آنگاه مانند زرد آلو بینه زنند و
گرم گرم میل نمایند.

مربای آلوچه.

آلوچه را با چاقو از چند جا سوراخ نموده بمیان آب سرد اندازند بعد
بیرون آورده یک جوش بدهند و در میان شربتی که درست و یک درجه غلظت
داشته باشد بجوشانند آنگاه بیرون آورده بگذارند سرد شود پس
در میان ظرف بچینند و شربت را بروی آن ریخته بمجلس آرند.

کوبیده مرغ

گوشت یک قطعه مرغ چاق را بردارند پوست و اعصاب را کنده دور
اندازند گوشت خالص را از آن قیمه کرده بعد یک بکوبند و با
قاشق آبگوشت غلیظ خوب بجوشانند چون آب آن نصف شد با زرده
چهار عدد تخم مرغ مخلوط نموده بعد از یک جوش از روی آتش برداشته
بگذارند سرد شود. سپس به بزرگی گردو و یا قدری طویل مثل شکل
کباب ایرانی [illegible] زنند و در میان آن [illegible] کوبیده تخم مرغ [illegible] و بعد تمام
زرده تخم مرغ فرو کنند [illegible] پاره در روی کوبیده نان [illegible] آنگاه
در میان روغن سرخ کنند تا رنگ گیرد.

پلو ماکارونی بطریقه ایطالیان.

بعد از آنکه ماکارونی را در میان نمک آب بپزند. در میان یک دوری گود
یک لا ماکارونی و یک لا پنیر پارمیزان فرش و لحاف کنند.
سپس کمی آبگوشت بروی آن ریخته باشند بعد باز ماکارونی و بعد پنیر ریزند
و آبگوشت بروی آنها ریخته باشند تا دوری بهمین قرار پر کرده آنگاه روغن
داغ کرده بروی آن بریزند و بمجلس آرند. بجهت دویست مثقال ماکارونی
پنجاه مثقال روغن کافیست.

پلو ماکارونی با سوس توماته. یعنی بادنجان فرنگی.

در آب جوشانیده اند نمک و کمی روغن و یک عدد پیاز که چند عدد
میخک بر آن زده اند ریخته باشند. یکصد مثقال ماکارونی را
بپزند. و بعد از پختن شکل پلو صاف کنند. سپس با کمی روغن
و بیست و پنج مثقال پنیر اگرویر و بیست و پنج مثقال پنیر پارمازان رنده
کرده در میان دیگ بچینند و از کمی جوز هندی و فلفل کوبیده بر آن پاشیده
و چند قاشق سرشیر بدان افزایند و دم گذارند. چون دم کشید در سینی
دوری [illegible] بچینند. و با سوس توماته غلیظ پوشیده بمجلس آرند.

ماکارونی آن تیمبال
یعنی بشکل پاتیل

اول ماکارونی را در میان نمک آب بپزند. و صاف نموده بعد قدری
روغن و پنیر گرویر و پنیر پارمازان) رنده کرده بقدر لازم
و [illegible] قاعده بر آن زنند. آنگاه بروی آتش گذارند تا پنیر آب شود

بعد دیگ مدوری را روغن مالند و خمیر سو بسیار ریزه را مالند تا مانند گرد
شود و بمیان دیگ بپاشند. سپس ماکارونی سو در میان دیگ بریزند
بچینند. آنگاه با خمیر که تنک کرده مالیده و بوته روی آنرا مستور دارند
و کاغذ را باندازه دهن دیگ مدور بریده روغن مالیده بروی آن گذارند
و بعد دیگ سو بمیان فورنو یا بیخ اجاق فرنگی و بقدر کفاف گرم باشد که از
یا در سر خاکستر پر آتش جا دهند. و قدری هم آتش بسر دیگ گذارند.
خوب دم کنند بعد از یک ساعت سر دیگ سو برداشته دیگ سو
بمیان دوری سرازیر نمایند و یک پارچه برنج آید و با همان طور سر سفره
آورند. و گاهی در هنگام چیدن ماکارونی به میان دیگ در وسطش جوجه
سرخ کرده یا قیمه گوشت یا بادنجان گذارند.

سیر با کره.

شش عدد سیر سو پخته بکوبند و از الک (از پشم) بگذرانند آنگاه در میان هاون
چینی با پانزده مثقال کره تازه بقدری بمالند که یک مخلوط شود با کباب
و غیره خوب میشود.

نان شیرین با سر شیر

ده بیست مثقال آرد سو با پنجاه مثقال سر شیر یک خمیر کنند و قدری
دانگ نمک بران زنند و مدت نیم ساعت بگذارند تا خمیر آرام گیرد
سپس بیست و پنج مثقال کره تازه بران افزایند و خمیر سو پنج لا نازک
کنند و از آن شیرینی سازند و با زرده تخم مرغ طلائی نموده در فورن
بپزند.

پوتاژ آلا برلین.

این آش عبارت از آبگوشت مرغ است با جوهر سبزوات وحبوبات
در حقیقت اختراع جوهر سبزوات و بعد آن اختراع خوبیست بسیار
لذیذ میشود. اول مرغ چاق سو پخته بپزند بطوریکه
در گوشت آن مغزی باقی نماند سپس آب آنرا صاف کرده
گوشتش سو دور اندازند و آب غلیظ آنرا آنگاه دارند و
در هنگام ضرورت با جوهر سبزوات بمجلس آورند.

طریقه حاضر کردن جوهر سبزوات

قدری مارچوبه یا زردک یا شلغم یا نخود یا سایر سبزوات سو
از هر یک هم سیر داشته باشند نیک آبپز کنند آنگاه از
الک صاف نمایند اقلا تا بیست مثقال آب صاف شده سبزوات
یا حبوبات جوشیده باشند. آنگاه در یک دیزی دو عدد
تخم مرغ تازه سو با زرده و سفیده آن نیک بهم زنند آنگاه
بقدر نیم نخود جوز کوبیده بران افزایند و چهار مثقال از آبگوشت

مرغ را حاضر داشته بوی علاوه نمایند و بیست مثقال آب سبزی یا
حبوبات در حاضر کرده بعد بمیان آن ریخته مخلوط سازند بعد از
پارچه مثل تنزیب و غیره صاف نموده آب صاف شده را از
بقالبیکه روغن مالیده باشند بریزند . ظرفیت قالب مزبور
باید برابر آب صاف کرده باشد . مثلا اگر شصت مثقال
مایع مزبور بران ریخته باشند تا نصف قالب خالی باشد
بقیۀ قالبیکه مانده و بیست مثقال آب سبزی و شصت مثقال از این
مایع بران بریزند . و در میان یخ [illegible] گذارده بقوام
آورند و بگذارند سرد گردد سپس این جوهر را باندازه و بقطر
یک سانتی متر مربع بریده در میان ظرف آشخوری چند از آن
و گوشت مرغ را بالای آن بریزند و گرم گرم سر سفره آرند
البته در نظر دارید که این مایع عبارت از یک [illegible]
است که قالب را در میان آب مزبور بگذارند تا گرم شده
مایع شود .

پوتاژ الکزین

قدری زردک و شلغم و ریشۀ کرفس و پیاز را قیمه کشیده
با آب جوش آنها را یکدو سه جوش زده نیم پخته شود .

سپس

آنگاه از آب بیرون آورده بچکانند . و در میان اندکی روغن
در سر آتش ملایم گذارند . و چند قطعه ژانبون را مثل
خلال بریده با کمی قند بران افزایند . و کمی از گوشت نیز بران
علاوه نمایند . و بملایمت بریزند هنگامیکه همه اینها نیک پخت
سبزوات را از بیرون آورده صاف کنند و از الک صاف
نمایند و آب آتش مزبور را نیز از الک بگذرانند آنگاه
آب سبزوات را گرفته از نو مخلوط نمایند . و مدت
یک ساعت با آتش ملایم جوش باره بریزند . سپس چربی
اش را گرفته آب رقیق از روی پاره های نان سرخ
کرده ریخته گرم گرم بمجلس آرند .

پوتاژ با مغز زردک .

قسمت سرخ چند عدد زردک را با کارد از قسمت
زرد رنگش جدا نموده . در میان دیگچه با اندکی روغن
و بقدر دو سه نخود قند سرخ کنند . اما سر دیگچه باز بسته
باشد . ملاحظه گاهی دیگ را حرکت بدهند تا قطعه
های زردک حرکت نموده هر طرفش سرخ گردد . چون زردک

ژانبون [illegible]

سرخ شده، یک عدد سیب زمینی خام سوراخ کنده
بمیان آن اندازند و قدری هم انگوشت بوی علاوه نمایند
و با آتش ملایم بپزند چنین یک پخته شد. ازاله کرده صاف
نموده باز انگوشت بوی مخلوط کنند و سر آتش گذارند که
یک جوش بخورد چون یک جوش خورد برداشته بظرف
سوپ خوری ریخته بمجلس آرند. اما چند قطعه نان سرخ
شده در بشقاب علیحده گذاشته با آن سر سفره آرند
و هر کس میل داشته باشد با نان بخورد.

قسم دیگر.

قریب دویست مثقال از قسمت سرخ زردک سو با چهل مثقال
روغن سرخ نمایند. سپس دویست مثقال آب بوی علاوه
کنند نمک و فلفل بقدر اندازه زنند. و یک عدد پیاز بو
پاره پاره کرده با چند عدد میخک کوبیده و یک شاخه
کرفس سو بمیان آن انداخته همه آنها سوا هم بجوشانند
چون نیک پخته شد از پرده تنزیف با قیف صاف نمایند
و مجددا پانصد مثقال آب بان علاوه کنند. و بگذارند
سه

سه ربع ساعت در سر آتش ملایم بجوشد تا رنگدان سرخ
خوش رنگ شود و اگر بخواهند کمی برنج بمیان آن بریزند بپزد
اما باید دقت نمایند که از قسمت سفید رنگ زردک بو
هیچ مخلوط نشود خالص قسمت سرخش باشد.

پوتاژ با مغز کنگر بستانی که
آرتیشو باشد

آرتیشو. سوا که کنده میان آب جوشان بیندازند تا برگهای
آنرا بتوانند خوب پاک کرد. چنین نیک پاک شد مغزه میان آنکه
اندکی نمک و آرد و آبلیمو زده باشند بریزند و بعد از کمی قیمه
کشیده با سوسی شل مخلوط نمایند و از تنزیف صاف
کنند آب صاف شده آنرا با انگوشت ممزوج کرده سر آتش
گذارند تا یک سر بجوشد آنوقت بظرف کشیده سر سفره آرند
و اگر بخواهند بمیان بشقاب نان پاره های سرخ کرده
بگذارند و پوتاژ دیگر سوپ را بان بریزند.

پوتاژ با مغز گوشت شکار

یک قطعه کبک و قدری گوشت خرگوش و ماهیچه گوساله

در دیگ با آب صاف بجوشانند و در حین جوشیدن کف او را

بگیرند حین نیم جوش آید قدری زردک و کرفس و پیاز بوی در آن بریزند

حین همه اینها با هم خوب پخت گوشت را از استخوان جدا نموده

جدا نمایند و قدری میان نان کماج سو در آبگوشت خیس کرده

در هاون ریز بکوبند و از صافی صاف نمایند آنگاه صاف شده

آنرا با مغز و آب گوشتهای کوبیده سو با باقی آبگوشت ان

مخلوط نموده دوباره از الک صاف نموده بگذارند گرم شود

لاکن بجوشیدن نرسد . سپس روی پاره های نان سرخ

شده ریخته بمجلس آرند .

پوتاژ با مغز شلغم

اول شلغم را پاک نموده خوب شسته آنگاه یکصد مثقال شلغم را

با چهارصد مثقال آب و بیست مثقال روغن و چهل مثقال برنج

که با برنج شسته شده در سر آتش ملایم به پزند و متوجه شوند تهیه

و شلغم ها را در دیگ بچسبند گاه گاهی با قاشق چوبی بهم زنند

تا ته نگیرد حین خوب پخت از صافی تنزیف بگذرانند .

آب صاف شده را دوباره سر آتش گذارند اگر غلیظ

باشد قدری شیر جوش مخلوط کنند و با قاشق چوبی بهم زنند

هنگام کشیدن بیست مثقال روغن و شصت مثقال سر شیر

بر آن افزوده و مخلوط کرده سر سفره آرند . و همین پوتاژ را

یا بروی پاره های نان سرخ شده بکشند یا بروی برنج

قبل از وقت آب پز نموده حاضر دارند کشیده بمجلس آرند .

پوتاژ با مغز شاه بلوط یا بلوط .

قریب شصت عدد شاه بلوط را پوست کنده بمیان آب

جوشان بریزند تا پوست نازک آنرا نیز بتوانند پاک نموده

حین نیک پوستهای آنرا بهمین طریق کنند در میان آبگوشت

در سر آتش ملایم به پزند حین نیک پخته شد از الک صاف نموده

روی نان پاره های سرخ شده ریخته لیمو گرم گرم سر سفره

آرند هر گاه در یاد غلیظ باشد قدری آبگوشت علیحده جوش مخلوط نمایند

با مغز کبک تازه .

کبکها را تازه کشته از کباب نمایند و قریب پنجاه عدد شاه بلوط را
نیز کباب نمایند و در میان الک گوشت کوب بریزند چنین چنانکه
پوست کبکها را کنده دور انداخته و گوشت آنرا از استخوانش
جدا نموده در هاون نرم بکوبند و شاه بلوطها را نیز از میان الک
بیرون آورده بگذارند آنگاه با گوشت کبکها پاره پاره بکوبند و در
مخلوط هم نمایند بعد از صافی الک فشرده صاف کنند و آتش را
بگیرند و آب گوشت کبک و بلوطها را در آن پخته بود مخلوط
نموده سر سفره آرند و گوشت کبکها را با بلوط کوبیده بطور مخصوص
دیگر بریان نهند .

پوتاژ با مغز سیب زمینی

چند عدد سیب زمینی درشت زرد رنگ را در زیر خاکستر یا در
میان آتش بپزند سپس پوستش را بکنند و از الک بگذرانند
آنگاه قدری کره تازه هم را بمیان دیگ انداخته مغز سیب
زمینی را با آن دیگ مخلوط کرده و با زرده تخم رقیق شود
و شیر بمیان آن ریخته با قاشق چوبی بهم بزنند تا یک اندازه بماند

شود آنگاه بروی نان پاره‌های سرخ شده ریخته بمجلس آرند

پوتاژ با حماض . به ترکی قوزی قولاغی
نامند .

تره برگ را در میان دیگ با کره سرخ کنند و کمی آرد بو
زنند و بقدر کفایت آب بمیان آن بریزند نمک و فلفل
نیز زنند و بجوشش آرند چنین جوشیده با زرده چند عدد
تخم مرغ را در میان شیر باز نموده باشند آنرا بقوام آرند
و روی نان سرخ شده کشیده بمجلس آرند .

پوتاژ گوشت گوسفند .

گوشت ران گوسفند را میان دیگ با آب یا آبگوشت علیحده
ستو کرده بپزند آنقدر آب یا آبگوشت بروی آن بریزند
که گوشت در میان آب غرق شود آنگاه یک پارچه ریشه
کرفس و زنجبیل بمیان آن بریزند سپس ۲۱ پنج عدد اگر
بریزند چنین یک پخته شد در روی آتش ملایم چند اگر
بگیرند و از الک صاف نمایند و نان را با اندکی سرخ
و خشک کنند آنگاه بروی آن کشیده بمجلس آرند .

پوتاژ با سرشیر و برنج

برنجی که مدت یک ساعت در میان آبگوشت مرغ پخته شده است

را با پارچه تنزیف فشرده آبش را بگیرند و با سرشیر و آبگوشت

مرغ مخلوط نموده در بالای آتش ملایم یک دو سر جوش نموده مجلس آورند

پوتاژ نان و در دیزی بپزند.

این پوتاژ شبیه به پوتاژ فرانسوی حاضر نمایند اول نان را قطعه

قطعه بریده بالای سیخ سرخ کنند تا خوش رنگ شود. آنگاه در

میان دیگ بسیار سفید بچینند و آبگوشت چرب بر روی آن بریزند.

سپس زیر دیگ آتش کنند و گرم نمایند تا آبگوشت کشیده

شود و نانها به ته دیگ بچسبند آن وقت نانها را بیرون آورده

نگاه دارند تا در هنگام ضرورت بکار برند.

پوتاژ با آبگوشت و [illegible]

[illegible] عبارت از گوشت ریزه باشد. چنانچه در کتاب [illegible]

مرقوم رفت. در آبگوشت بریزند و بگذارند و بطرف سوپ [illegible]

گذارده آبگوشت علیحده بر روی آن کشیده و سر بگذارند.

پوتاژ برنج با ادویه.

در میان دیگچه اندکی روغن و پیاز سرخ کرده و ادویه بقدر اندازه

با آن مخلوط نموده با هم سرخ کنند و بقدر کفایت آبگوشت بر آن علاوه

نمایند. بعد از آنکه یک دو سر جوش خورد. از صافی تنزیف رد کنند

برنجی را قبل از وقت در میان آبگوشت علیحده پخته شده صاف کنند

و در وقت خوردن در بادیه گرم نموده بطرف سوپ خوری کشند.

پوتاژ برنج با (زیره زردن).

پوتاژ [illegible] قسمی از کدو است. کدوی مزبور را سوخته کرده با

پیاز و برگ کرفس و نمک و فلفل در سوس مخصوص کوبانند

و بعد از پختن قدری روغن بر آن افزایند. و قدری برنج

سفید شده [illegible] مخلوط نمایند و بعد علاوه دارند

آنگاه بگذارند خوب بپزد و بطرف کشند.

پوتاژ ماهی با سبزوات.

در میان دیگچه آبگوشت ماهی را از آتش [illegible]

وقدری نعناع و کرفس و جعفری قرمه شود قیمه کشیده بروی آن
بریزند. هنگامیکه سبزوات مزبوره پخته شد چند عدد زرده
تخم مرغ را در لعاب آبگوشت بهم زنند و در سر آتش بقوام آورند
آنگاه همه آبگوشت را بر آن مخلوط نموده بروی نان پاره های کباب
آن وقت روغن داغ بروی آن پاشیده باشند. کشیده سر سفره
آورند.

پوتاژ به لا بکیت.

اول شش مثقال روغن خوب را با شش مثقال آرد های ترخان
بالنه را از الک رد ساخته. آنگاه در میان روغن سرخ نمایند
سپس چهار صد مثقال آبگوشت خوب را بر آن عمده داشته.
قدری گوشت گاو که نیم پخت باشد میان آن اندازند و بگذارند
بجوشد چنین چند سر جوشیده دیگر را از سر آتش برداشته
در گوشه اجاق جا داده دو استکان شراب مادیره بر آن
بریزند و قدری فلفل. و ساریت sariette و سبزی معطر است. و آب و دارت
و پیاز بر آن قیمه کشیده داخل آن نموده بگذارند قرار آتش
بجوشد. سپس چند زرده را با قاشق گرفته از الک صاف نمایند

و سر گوساله سوا علیحده پخته نگاه دارند در وقت ضرورت
از آب بیرون آورده در زیر چیز سنگینی گذارند تا فشرده
و سرد شود بعد از گوشت آن قطعه قطعه بریده در میان دیگ گذارند
ولعاب شراب مادیره و آب کله گوساله مخلوط نموده روی قطعه ها
گوشت کله ریخته بجوشانند و گرم نگاه دارند. آنوقت اینطور سوپ
با آبگوشت اول مخلوط کرده از نو بجوشانند و یک عدد نخود سرخ
که عبارت از [illegible] باشد بر آن عمده دارند سپس قدری کنید
که عبارت از کوفته ریزه مرغ است بطرف سوپ کشیده اندازند
مزبوره سوپ را بعد از آن ریخته بمجلس آرند.

پوتاژ بطریقه اهل لیون.

قدری زردک و شلغم و ریشه کرفس و جعفری و پیاز دو دانه
اول نیم پخت نموده آنگاه از آب بیرون آورده پاک کنند و در
روغن سرخ کنند و مشت برنج بر آن علاوه نموده بقدر
کفاف آبگوشت بروی آن بریزند و بگذارند به برنج ها
تحت از جوش [illegible] صاف نموده از نو بگذارند قرار
آتش ولعاب سر شیر جوشیده بر آن مخلوط نمایند و بازرده

تخم مرغ بقوام آورده روی نان سرخ شده کشیده بمجلس آرند

بوتاژ سبزی بیخ بدوجه بارشیه

بیست مثقال زردک . و سه مثقال شلغم و سه مثقال چغندر
پیاز . و ده مثقال پیاز و پنج مثقال کرفس و باندازه نمک
و فلفل . مخلوط هم نموده بطریقه بوتاژ زولین . بریزه چنانکه
در بوتاژ مذکور نوشته شد . با بیست مثقال روغن سرخ
کنند آنگاه دویست مثقال آبگوشت لوبیای صاف کرده . بیخ
اول لوبیا را با گوشت پخته آب انرا صاف نموده نگاه دارند
هنگام ضرورت با آتش مزبور مخلوط نمایند . سپس دویست مثقال
آب عدس هم بطریقه لوبیا پخته و صاف شده بوی مخلوط کرده مدت
چهار ساعت فراز آتش ملایم طبخ کنند وقت خوردن چهل
مثقال نان سو بطریقه زولین . بریده میان ظرف اشتخوار
گذارده آتش مذکور سو روی ان کشیده بمجلس آرند .

بوتاژ بطریقه نابولی

در آبگوشت خوب کنیز نیخ کوفته ریزه هم از گوشت لخار درست
شده یک یک باندازه پخته بعد در ظرف اشتخوری با نان

آبگوشت میان نان سو کرده گرد بریده بگیب نهند هنگام کشیدن
کوفته ها سوی آن افزوده آبگوشت سو روی ان بکشند .

بوتاژ بطریقه روستایی

قدری کلم و زردک و پیاز و کرفس خورد کرده در
میان دیگچه با روغن و نمک سرخ کنند بعد با آبگوشت
مخلوط کرده مدت سه ساعت بپزند . آنگاه آنچه
لوبیا و با عدس پخته شده است بقدر ضرورت بران
افزایند و چهار باره نیم ساعت بجوشانند . انوقت
قدری کاهو و قدری قوزی قولاغی و دیگر قسم تره
برگ آنرا قیمه کشیده بران علاوه نمایند و بگذارند
اینها نیز پخته شود هنگام کشیدن فراز نان سرخ شده
بکشند و بمجلس آرند .

بوتاژ بطریقه اودنیل

بقدر یکصد مثقال آرد و جی ترخان سو با زرده
عدد تخم مرغ و سفیده ۳ عدد تخم مرغ و با نمک و فلفل

وجوز هندی کوبیده سو ، با گوشت خمیر آغشته شود تا به
بطوریکه از سوراخ کفگیر بگذرد . همینکه خمیر حاضر شد
در میان دیگ بقدر ضرورت آبگوشت می جوشانند . و در
آن شدت جوشیدن خمیرسو از نقبه‌های کفگیر میان آبگوشت
جوشان میریزند اما آتش زیر دیگ باید زیاد باشد تا
هنگام ریختن خمیر از جوش نیفتد والا با گوشت مخلوط
خواهد شد . وقتیکه همه خمیرسو ریختند و حاضر شد اگر
آبگوشت کم باشد بقدر ضرورت میتوان افزود پس
بظروف آشخوری کشیده سر سفره آرند .

بوتاژ خمیر ایطالیائی .

چهل مثقال خمیر ایطالیائی سو را که بصورت تخم خربزه
ساخته اند . بقدر ده دقیقه در میان آب بجوشانند ،
آنگاه بگذارند تا سرد شود . سپس مانند جو آبرا
صاف نمایند . آنگاه میان آبگوشت ریخته مدت پنج
دقیقه بجوشانند و با پنیر (پارمیزان) رنده شده

میل فرمایند .

پوتاژ با پاره‌های کوچک

با کمال اهتمام بقدر ضرورت پاره‌های کوچک سوم
باصطلاح خورده پاره مانند پاک نموده در آب نیم گرم
شفته کنند . پس با کمی قند در میان روغن سرخ
کنند . همینکه پاره در میان روغن خوشرنگ زرد شد
بقدر اندازه آبگوشت بالای آن بریزند و چند دقیقه
بجوشانند آنگاه کمی فلفل زنند و چون آنرا گرفته
در میان ظرف آشخوری بالای نان سرخ شده بکشند

پوتاژ با نخود فرنگی

بقدر کفاف نخود فرنگی سو بمیان آب جوشان بریزند
و باندازه نمک بزنند و بجوشانند چون پخت اندکی
روغن جعفری بر آن بیفزایند و فراز تا کمی قبل از
وقت با قند در میان روغن سرخ شده بکشند .

ایضاً پوتاژ با خورده پیاز

خورده پیاز سو قیمه کشیده در روغن سرخ کنند. چون نیک
سرخ شد ابگوشتی بران ریزند. و بعد از نیم ساعت
جوشیدن فرازناق کشیده بمجلس ارند.

پوتاژ با کنیل مرغ

یعنی با کوبیده مرغ. گوشت مرغ سو کوفته ریزه ساخته
چنانکه در کوفته ریزه سابقاً نوشته شد بمیان ابگوشت
بیندازند تا با آب ان پخته شود انگاه بمجلس ارند.

پوتاژ برونواز با برنج

قسمت سرخ زردک را با قدری شلغم و ریشه کرفس و کلم قمری
(که شو دراو گویند) و سه پارچه سو قیمه کشیده مخلوطاً در میان
روغن سرخ کنند و در میان ابگوشت بریزند وقتی همه اینها پخت
باندازه ابگوشت با انها علیحده دارند. و قدری هم برنج را در میان
ابگوشت علیحده پخته شده بمیان ان ریخته بمجلس ارند.

پوتاژ با خمیر ایطالیا قسم دیگر

قسمت سرخ زردک سو با شلغم و چارچه کرفس و پیاز هم وکره

بریده در میان آب گرم نیم پخت و سفید نمایند. سپس همه انها سو
در میان روغن سرخ کنند. چون خوش رنگ گردید با کمی ابگوشت
خوب بپزند. انگاه ابگوشت لازمه سو بران افزایند.
و در وقت کشیدن خمیر ایطالیا سو که علیحده سفید و پخته شده
بقدر اندازه دران ریزند و بظرف اشخوری کشیده بمجلس برند

پوتاژ کونسومه

بقدر نیم من گوشت گاو سو با یک مرغ چاق و با یک ران و ...
گوسفند سو در میان دیگ گذارده آب ریخته بجوشانند و کف
انرا بگیرند. و گاه گاهی یک استکان اب سرد بمیان ان
بریزند تا کفش بالا آید و تماماً گرفته شود. و اینطور اب سرد سو
مکرر بریزند تا هرچه کف دارد گرفته شود. سپس بگذارند
تا آرام بجوشد و بقدر اندازه زردک و شلغم و چارده
سه عدد میخک بمیان ان ریزند. چون نیک پخته شد
در پارچه سفید پاک یا از الک ابریشمی صاف نمایند.
آب صاف انرا گرم گرم سر سفره آرند. گوشت و سایر
ادوات انرا بمصرف دیگر رسانند.

۱ پوتاژ بطریقه فرانسوی

این پوتاژ بسو در دیزی که مکرر در آن گوشت پخته شده

باید پخت . ماهیچه های گاو بسو خورد کرده و استخوان

های آنرا نیز درهم شکسته میان دیزی گذارند و بمقابل وزن

گوشت آب سرد بمیان آن بریزند و باندازه نمک زنند و

بالای آتش گذارند . چون بجوش آید و کف آن گرفته شد

قدری زردک و شلغم و کرفس [?] و جعفری و یک عدد پیاز

سوخته و چند عدد میخک و یک حب قند بران علاوه نمایند

هرگاه خواسته باشند یک مرغ چاق بسو هم میتوانند بمیان

آن بیندازند . باری تا هفت ساعت نیک بپزند . چون

خوب پخت و گوشت آن کاملا [?] کرده . آب صاف آنرا

بدقت صاف نمایند که ریزه های استخوان در میان آن نباشد

آنگاه بمجلس آرند . [illegible] آب آنرا .

پوتاژ در فصل بهار

زردک و شلغم و خورده پیاز بسو میان روغن فراز آتش

مدتی سرخ خوشرنگ نمایند . باندازه آن گوشت بان علاوه

کرده یک ساعت بجوش نهند . آنگاه سه پارچه [illegible]

فرنگ سبز و ماش سبز علیحده آب پز نموده بران افزایند

و اگر لازم باشد آن گوشت بقدر کفی بمیان آن ریخته و

هنگام کشیدن چربی آنرا بگیرند . [struck out] و برو آن

پاره های سرخ شده کشیده بمجلس آرند .

پوتاژ با آشیانه پرستو .

یک آشیانه پرستو بقدر یک مثقال و نیم وزن داشته

باشد در بازار پاریس شش هفت هزار قیمت دارد .

ولیکن پوتاژ آنرا دولت دارند . و تا در بشقاب

هرکس یک عدد از آشیانه پرستو باشد .

باری آشیانه های مذکور را بسو آن مدت بیست و چهار ساعت

در میان آب سرد شیرین گذارند . سپس از آب بیرون

آورده روی کرباس [illegible] گذارده تنگ بچکانند تا

آب آن گرفته شود . آنگاه بدقت تمام جمیع پرهای پرستو

وغیره که بان چسبیده جدا نمایند بطوریکه هیچ پر با آنها چسبیده نباشد

پس از آن مکرر با آب سرد بشویند. چنین یک پاک شده
بمیان آبگوشت جوشان افکنند. تا بقدر سه ربع ساعت
در سر آتش ملایم بپزد. و بقدر کفاف پیمانه‌ها آبگوشت
بر آن علاوه نمایند و در هنگام کشیدن اندکی فلفل فرنگی سرخ
بر آن زنند و بظرفهای سوپ خوری کشیده و در میان هر ظرف
یک عدد آشیانه پرستو گذارده بمجلس آرند.

پوتاژ سبزوات.

اسفناج و برگ کرفس و گندنا و جعفری و ترشک. و دیگر
سبزیهای بهاری مثل قازایاغی و اقچه اش و غیره. با کمال دقت
شسته در دیگچه گذارند و بقدر کفاف آب بر آن بریزند
و بجوش آرند. در جوش اول اندکی سیر یا پیاز حلقه
کرده بمیان آن افکنند. و قدری کره خیلی با نمک
و فلفل بر آن علاوه دارند. چنین پخت با چند عدد تخم مرغ
چنانکه رسم است آنرا بقوام آرند. و در میان ظرف سوپ خوری
چند قطعه کوچک نان گذارده سوپ مزبور را بروی آن کشند

پوتاژ با نخود رسمی.

نخود را از ده الی پانزده ساعت آنها را در میان آب
اسفناج یعنی آبیکه در میان آن اسفناج پخته باشند بخیسانند
آنگاه از آب اسفناج بیرون آورده در میان آب خالص تمیز
بپزند. در هنگام پختن پیاز و جعفری و سعتر بمیان آن از
و با اندازه نمک بزنند. چنین یک پخت. در میان ظرفهای
سوپ خوری چند قطعه نان ریخته و قدری روغن بروی آنها
پاشیده نخود آب مزبور را بروی آنها کشیده بمجلس آرند.

(‏[illegible]‏)

پوتاژ با دم گاو.

۲ عدد دم گاو سوپ خور را ببرند. و چند دقیقه در میان
آب بگذارند تا سفید گردد. بعد بیرون آورده بخشکانند
و قدری سبزوات سوپ قیمه کشیده با پیاز و نمک در ته دیگ
بچینند. و میان آنها چند عدد فلفل فرنگی و میخک گذارند
آنگاه قطعه‌های دم گاو سوپ را مانند بادنجان گرد گرد
بریده اند. به ترتیب فراز آنها بچینند. سپس بقدر
کفاف آبگوشت و یک استکان شراب مادیره بر آن

بریزند. آنگاه دیگ سو فراز آتش ملایم گذارند تا بپزد

و بعد از پختن از الک صاف کنند. آنگاه چربی آنرا با چند

عدد تخم مرغ یا قیمه بگیرند. بعد در آبیان دیگ ریخته آنرا در

بلغور جو درقبل از وقت پخته و خیسانده شده. بران

عهده دارند. و نیز چند عدد زردک و کرفس را علیحده

پخته شده بمیان آن بریزند. هنگام کشیدن قطعه های

دم گاو سو در میان دوری بمانند در حقیقت به چند و روی

آنها سو صاف و صیقل نمایند و آب آنرا در سوپ خوری علیحده

ریخته بمجلس آرند.

پوتاژ کلم

اول در میان دیگ قدری لارد (گنبه که عبارت از شحم خوک

است) بجای لارد. میتوان دنبه گوسفند چید. آنگاه

باندازه آب بمیان دیگ ریخته تا یک ساعت بجوشانند.

سپس یک عدد کلم قمری سفید شده یعنی نیم پخت شده

و شلغم و پیازچه و کرفس و یک عدد پیاز که در آن

یک عدد میخک زده باشند. و چند عدد فلفل و دیگر

عدد (سیرفله) بوی افزایند و مدت چهار ساعت بگذارند بپزد

(سیرفله) عبارت است از گوشت کوبیده با ادویه مخلوط

مخصوصا میان روده گوسفند یا گاو پر مینمایند و جزو دیگر گوشتهای نمکسوده

نگاه دارند. در هنگام ضرورت یا سیخ کشیده کباب نمایند

یا آب پز کنند گاهی هم خام خام بخورند.

بادی چنین پخت سبزیالات و گوشت و دنبه آنرا علیحده کشیده

و آب صاف آنرا با یک چند قطعه نان پاره کشیده بمجلس آرند.

پوتاژ سبزوات طور دیگر

اول در میان دیگ یک قطعه کره تازه را آب کرده ترشک

و خورده پیاز و پیازچه و کاهو و جعفری و سایر سبزوات

بری یا بوستانها سو مخلوط هم در آن سرخ نمایند. آنگاه به یک

باندازه زده آب بمیان دیگ ریخته بجوشانند تا همه آنها

پخته و حل شود. سپس از دیگ برکشیدن با قدری زرده تخم

مرغ و سرشیر بقوام آورند. و سر سفره آرند.

ایضا طریقه دیگر

اول کره تازه سو در دیگ آب نموده سبزوات سو را شسته

و چلانیده اند . مثل گلابی و به و ترنج و بادرنجه وغیره
باقدری آرد در بادیه پاشیده اند میان دیگ ریخته و در سر
آتش ملایم اندک تاب دهند آنگاه باندازه آب میان دیگ
ریزند و بجوشانند تا پخته شود هنگام کشیدن با زرده تخم مرغ
بقوام آورده آنگاه آتش را برون نان پاره بکنند و بعد سرد آید
انرا بر دوران کشیده بمصرف آورند .

طریقه ساختن نان شیرین پیراشکی
قاتوه چون مانند

پانصد مثقال آرد دانه ترخان و شش مثقال نمک و دوازده
مثقال و نیم قند و یکصد و پنجاه مثقال کره خوب و دوازده عدد
تخم مرغ تازه باهم خمیر نمایند و زیاد مالش دهند هرگاه زیاد سفت
باشد اندکی شیر میان آن بریزند تا خمیر باندازه نرم شود .
آنگاه باز مالش دهند و دوباره بمالند تا سه دفعه مالش
دهند . و بگذارند نیم ساعت خمیر آرام گیرد . بعد از آن
پنجاه مثقال کره خوب بر آن بمالند نصفه چهار تا دیگر باز مالش دهند
آنگاه روی ساج زیاد ضخیم باز نمایند و اطراف انرا
بریزند و انرا خط خط نمایند و با کارد دو راه سوراخ کنند

در فرون یعنی تنور فرنگ بگذارند در مدت یک ساعت و نیم پخته
بعد بیرون آورده بمصرف رسانند .

شیرینی مغز بادام

در دویست مثقال آرد بقدر نصف تخم مرغ کره تازه خوب
و چهار عدد تخم مرغ زرده و سفیده اش باهم و بقدر نیم تخم مرغ
و بیست و پنج مثقال قند کوبیده و چهل مثقال مغز بادام پوست کنده
نرم مثل کوبیده همه اینها مخلوط نمایند و خمیر شیرینی سازند و چنانچه
در سایر نانهای شیرینی متداول است ببرند آنگاه با کفچه مربع
در مخصوص این کار است انداخته اینه شفاف نمایند .

شیرینی بادام خالص

دویست مثقال بادام شیرین و ده مثقال بادام تلخ پوست کنده نرم
بکوبند . پس از آنکه مربای پوست لیمو و مربای آنژلیک را
آنژلیک . یعنی گیاه ملک عنقوت معطر) و باصطلاح طب سنبل
خطایا گویند . ریزه کرده و کمی بهار نارنج در با شکر تربیت شده
و اندکی نمک و دویست مثقال قند و بیست و پنج مثقال آرد بیخته نرم
و زرده دوازده عدد تخم مرغ و نیز پنج عدد تخم مرغ با زرده
و سفیده باهم مخلوط نمایند آنگاه ظرف نان پزی را روغن

زده و کاغذ عطاری را نیز روغن مالیده بمیان ظرف فرش
کنند و خمیر مزبور را بمیان ظرف مزبور ریخته در تنور فرنگی
یا فرون . نباشد با آتش ملایم به پزند . سپس با سرشیر که
بازده تخم مرغ و شیره بادام ساخته شده صرف نمایند .

شیرینی که در جوشش سر تابه گذارده اند .

خمیر شیرینی را ورق ورق باز که باندازه مساوی
قطعه شیرینی ببرند در هر یک پنج شش ورقه خمیر روی هم آغشته
باشد . آنگاه از هر قسم مربا خواسته باشند بمیان آنها که از
هر دو نان آنرا بروی هم میگذارند و با آب نیم گرم اطراف آنرا دو
بهم میچسبانند و با زرده تخم مرغ زده شده روی آنرا آغشته
کنند و در فرون یا اجاق فرنگی باشد به پزند . سپس قند کوبیده
و نرم شده بروی آن میپاشند و با کفچه آهنی سرخ شده و
مخصوص این کارات روی آنرا داغ کشیده صاف و زینت میکنند

سوپ زرد با سبزه

قدری زردک سبزی کرفس و شلغم نازک بریده در میان روغن
بریزند و در آتش ملایم آنها را سرخ نمایند بطوریکه اندک رنگ پس
دهد . یعنی رنگ زردک و غیره اندکی در روغن معلوم شود .
زیت

آنوقت کمی کلم را قیمه کرده و چند برگ کاهو و ترشک قیمه کرده
با آن علاوه نمایند . و یک پارچه کوچک قند بمیان آن اندازند
سپس بقدر کفاف آبگوشت غلیظ بروی آن بریزند . و آنرا
مدت یکساعت آهسته و بملایمت آنرا بجوشانند هر گاه فصل اقتضا
نمود بقدر یک قاشق نخود نارس سبز و کمی سر مارچوبه قیمه کرده
و سفید شده اندکی قبل از کشیدن نیز بوی علاوه نمایند چنانچه
همه آنها پخته طبخ شد روغن آنرا گرفته و آب صاف شده را
روی نان پاره های سرخ شده ریخته بمجلس آرند .

جوجه سرخ کرده

اول جوجه را پاک کرده و بشورند . سپس قطعه قطعه
ببرند . آنگاه قریب یک ساعت در میان روغن زیتون
و آبلیمو و پیاز و شاخه های جعفری و نمک و فلفل بخوابانند
بعد از یک ساعت قطعه های جوجه را بیرون آورده بخشکانند
و قدری آرد بروی آنها بپاشند و در میان روغن سرخ
کنند و در میان ظرفی مانند برجی روی هم بچینند و اطراف
آنرا جعفری سرخ شده گذارند و با سوس تومات بمجلس آرند

خورش گوشت گوسفند

گوشت سینه گوسفند را قطعه قطعه بریده در میان روغن
سرخ کنند تا خوشرنگ گردد. آنگاه از روی آتش برداشته
در میان دیگچه دیگر کمی روغن داغ کنند و آرد سفیدی بر آن
پاشیده سرخ کنند چون آرد رنگ سرخ شد آب بمیزان
آن بریزند و گوشت سرخ شده را بمیان آن بگذارند
و قدری آبگوشت و چند عدد سیب زمینی بوی افزوده و کمی
سیر و جعفری و نمک و فلفل و جوز هندی بر آن علاوه نمایند
و بگذارند بپزد. باید آتش زیر دیگ کم باشد تا کاملا
طبخ شود چون خوب پخته شد چربی آنرا گرفته صرف کنند

کباب غاز با بلوط.

شکم غاز را خالی کرده پاک بشویند. جگر آنرا با کمی
دنبه و جعفری و خورده پیاز و بازچه خوب قیمه بکنند فلفل
و نمک و جوز هندی بر روی آن بپاشند. آنگاه بلوط یا شاه بلوط را

کباب کنند با کمال دقت پوست آنرا بکنند و بقیه مروره
بعد از این و شکم غاز را با همین قیمه پر کنند و بدوزند آنگاه
بسیخ کشیده کباب نمایند. و در هنگام کباب کردن قدری
آبلیمو و نمک آب و روغن که مخلوط هم شده بآن بزنند چون
کباب شد باز قدری آبلیمو و نمک و فلفل بروی آن بزنند و بظرف طعام کنند.

زنگو. یعنی کباب ران گوسفند

استخوان ران گوسفند را در می آورند مگر یک استخوان
آنرا که مانند دسته باقی بگذارند. آنگاه گوشت ران
گوسفند را بصورت ران پیچ زنند و کمی روغن در
میان دیگ داغ کنند. و گوشت ران مذکور را در میان
روغن یک دفعه بهمان هیئت ران سرخ کنند. چون نیک
سرخ و خوشرنگ شد. قدری آب بروی آن بریزند و
سه عدد سیر و چهار پنج پیاز و دو عدد زردک و باندازه
نمک بوی زنند. و بگذارند مدت شش ساعت در روی
آتش ملایم دم پخت شود. چون پخت چربی آب آنرا
گرفته اندکی آرد بوی بپاشند و با آب آن مخلوط

هو

نمایند. آنگاه گوشت مزبور را اول بهمان ظرف
گذارند بعد آب آنها را با پیاز و زردک و سیر بروی آن
بریزند بطوریکه روی گوشت ران سرپوش دارد و بمجلس
آرند. و همراه این کباب کاهوی تازه و کاهوی مخلوط
یا شاه بلوط آب پز سر سفره آرند.

شیرینی برنج

پنجاه مثقال برنج صدری پاک کرده و خیس شده
و بعد در میان شیر بجوشانند و یک نصف لیمو پوست میان
آن انداخته بطوریکه برنج باز شود بجوشانند چون پخته
شد بکناری بگذارند تا سرد شود. آنگاه اندکی نمک
و بیست و پنج مثقال قند کوبیده شده و چهار عدد تخم مرغ
با زرده و سفیده و چهار عدد نیز فقط سفیده به
برنج مزبور مخلوط نمایند. و دیگ را اندکی روغن
بزنند و قدری نان کوبیده بروی روغن به ته دیگ
مالیده تکه به پاشند. و سفیده چهار عدد تخم مرغها
را که داشته در میان ظرفی علیحده بزنند تا کف شود
آنگاه کم کم به برنج مزبور مخلوط نمایند چون مخلوط

هو

شد بهمان دیگیکه روغن مالیده و کوبیده نان پاشیده
بوده بریزند. و دیگ را بمیان فور. یعنی تنور فرنگی
بگذارند و نیم ساعت در میان فور تا بهنگام پخته
شود. چون پخته شد دیگ را بهمان طریق برمی گردانند
تا برنج پخته شده به شکل دیگ بهمان ظرف افتد آنگاه
بمجلس آرند.

شیرینی پسته

یکصد مثقال پسته را میان آب جوشانده و پوستش را بیرون
آورده خشک نمایند و در وقت کوبیدن اندکی سفیده تخم مرغ
زنند و کمی نیز پوست سبز لیموی رنده کرده بوی مخلوط نمایند و
سی مثقال نیز قند کوبیده و ده عدد سفیده تخم مرغ را یک بهم زده
مخلوط آن کنند و همه آنها را خوب بهم مخلوط شده تمام
دیگچه که ته اش را روغن مالیده اند ریخته در فرون
فرنگی به آتش ملایم دارند الی مدت یک ساعت بگذارند
بملایمت طبخ شود.

گوشت کباب دنده یا کوبیده

گوشت گوساله بطریقه اهل میلان ایطالیا. گوشت

گوشت ها را به ضخامت یک سانتیمتر یعنی یک اصبع ببرند

بقدر امکان با تخماق چوبی مخصوص پهن کنند و دون آنکه
ریزه سوا از گوشت جدا نمایند. سپس اندکی فلفل و نمک
زنند. آنگاه در ظرفیکه روغن نیم گرم حاضر کرده‌اند
گوشت‌ها را یک یک میان روغن نیم گرم فرو برند و بیرون
آورده در روی پنیر (پارمیزان) ریز ریزه کرده‌اند
بغلطانند. و بعد میان زرده تخم مرغ فرو برده بیرون
آورده بروی کوبیده نان خشک ریزه بغلطانند. آنگاه در
روغن سرخ کنند و بعد از سرخ شدن روغن را سوا از
گوشت بگیرانند. و با سوس توماث و یک عدد لیمو سر سفره آورند

طریقه پختن نخود فرنگی بسلیقه انگلیسی

در میان دیگچه آب ریخته بفراز اجاق گذاشته بقدری نمک در آن زنند
که شور نشود. چون آب بجوش آید نخود را با یک عدد پیازچه و قدری
جعفری خورد نکرده بمیان آن بریزند. چون پخته شد نخود را
بیرون آورده بچکانند. و در میان ظرفی یک قطعه کره تازه گذارده
نخود را گرم گرم بروی آن بریزند و اندکی جعفری بسیار ریز قیمه کرده
بروی آن بپاشند و با ظرف گرم گرم بمجلس آرند. اگر در آخر
غذا باشد. قند کوبیده نیز همراه آن بیاورند.

لوبیای سبز بطریقه انگلیس

لوبیای سبز را نیز بهمین طریق که در نخود فرنگی ذکر شد طبخ بنمایند

سوس کبر

در یک دیگچه هشتاد مثقال کره و بیست مثقال آرد و هشتاد مثقال آب
و باندازه نمک و فلفل ریخته بهم زنند تا اینکه بجوش آید. و در جوش
آمدن از روی آتش بردارند. و پنجاه مثقال روغن بآن افزوده
بهم زنند تا روغن آب شده درست مخلوط آن و قدری کبر
در ظرف ریخته. سوس مزبور را بروی آن کشند و باید غلظت آب
آن باندازه انگشت غلیظ باشد. و چون حاضر شد همان ساعت
بمجلس آرند

طریقه پختن سیب زمینی بطریقه اهل پاریس

در میان دیگچه قدری روغن و کمی دنبه و چند پیاز خورد کرده را سرخ
کنند و کمی آب یا گوشت بر آن زنند و سیب زمینی را با نمک
و فلفل و اندکی جعفری قیمه کرده بآن افزایند و بگذارند بپزد
چون پخته شد بمجلس آرند.

کباب از دم ماهی

طرف اسفل یعنی قسمت نصف پائین تنه آنرا بریده چربی پاک نمایند

سپس میان ظرفی که گذاشته نمک پاشند و روغن زیتون بول
زنند. آنگاه با سعتر و پیازچه و جعفری قیمه کشیده روی آنرا
بپوشانند. بگذارند چند ساعتی بماند. بعد ماهی را بیرون
آورده بچند سیخ بکشند و در فراز آتش زغال کباب
کنند و در هنگام کباب شدن از آنچه از آن در ظرف اول
مانده بروی آن بپاشند. چون نیک کباب شد میان ظرفی که گذاشته
پوست آنرا بکنند. و با سوس کبر پوشانیده سر سفره آرند.

طعام پاچه‌های گوسفند با سوس روبر

پاچه‌های گوسفند را چنانکه معمول است نیک بپزند. سپس
مدتی در میان سوس روبر بگذارند آهسته آهسته بجوشد و
اندکی نمک و فلفل زنند. چون نیک پخته شد کمی خردل هم بریزند
و بسر سفره آرند.

سوس روبر.

پیاز را قیمه کشیده میان روغن سرخ کنند. چون نیک سرخ
شد اندکی آرد بر آن بپاشند و آرد را نیز با آن
دوباره سرخ کنند. آنگاه باندازه آبگوشت بی علاوه نمایند
و کمی نیز سرکه با آن بزنند. و بگذارند قریب نیم ساعت آهسته
و بملایمت بجوشد. بعد چربی آنرا بگیرند و باندازه نمک و فلفل
بپزند

و جوز هندی پاشیده و اندکی خردل بزنند. سوس روبر بیفزایند

کروکت برنج

برنج را اول پاک کرده بشویند بعد بگذارند در آب بخیسد آنگاه
آب آنرا از صافی بگذرانند و برنج را نیک بجوشانند. آنگاه
قدری شیر را بجوشانند چون بجوش آید برنج را با قدری قند
و چند ریف لیمو بمیان آن ریخته بهم زنند و آتش زیر دیگ را
کم کنند تا زیاد بملایمت بجوشد. و ملتفت شوند در برنج به ته دیگ
نچسبد. چون نیک پخت بمیان مجموعه ریخته بقدر پهنی چهار
پنج انگشت پهن نمایند چون بالمره سرد شد مربع مربع ببرند
و نان کوبیده الک نرم بروی آن بپاشند سپس آنرا
به بزرگی گردو مدور نمایند. و بمیان تخم مرغ بهم زده که پیش
از وقت حاضر کرده‌اند فرو برند و باز بمیان نان کوبیده
بغلطانند و در میان روغن داغ کرده سرخ کنند آنگاه
بیرون آورده بچکانند و کوبیده قند بروی آن پاشیده
بمجلس آرند.

دلمه تومات بادنجان فرنگی

چند عدد بادنجان فرنگی را یک دقیقه میان آب جوشان فرو برند
و بعد پوست آنرا بردارند و از طرف ... بوسیله قاشق چای

میان آنها سو فله کنند . آنگاه ماهی تابه سو روغن مالیده
و میان بادنجانها سو با قیمه پخته و قیمه سوس تومات پر کنند . و ماهی
کوبیده سو روی قیمه بپاشند و سر ماهی تابه سو بگذارند و مانند
چلو دم گذارند یعنی زیر دیگ و فراز اش آتش بریزند چونکه
پخت لطف [illegible] کشیده بمجلس آرند

سر شیر سوخته

چهار پنج عدد زرده تخم مرغ سو در میان دیگچه خوب بهم زنند
و بقدر پنج مثقال آرد بران زنند و کم کم شیر بان مخلوط نمایند
و چند عدد دارچین و مربای پوست لیمو بران علاوه دارند اگر
بخواهند لذیذتر شود پسته کوبیده نیز بوی بزنند آنگاه بادام سبز
و قدری هم بادام تلخ کوبیده و یک دو قطره آب نارنج بان علاوه
دارند . آنوقت دیگچه سو فراز اجاق گذارده متصل بهم
زنند و وقت نمایند سر شیره دیگ نه چسبد چون پخت
یک دوری نقره سر آتش گذارند و اندک آب بمیان آن
ریخته و کمی قند کوبیده بمیان آن بریزند و بگذارند تا قند حل
شود و در روی آتش آنقدر بمانند تا اینکه قند رنگ گردد یعنی
سرخ رنگ شود چون چنان شد سر شیر مزبور سو بمیان آن

کشیده فی الفور بمجلس آرند

سوس تند

کمی آرد میان روغن سرخ کرده بعد قدری آبگوشت و یک قاشق
سرکه و یک قاشق اشالوت ریزه کرده و جعفری سو با ساقه قیمه
کشیده فلفل و لوریه بمیان آن بریزند و بملایمت بجوشانند
تا نصف شود هر گاه لازم باشد اندکی نمک نیز زنند و بعد صاف
نموده سر سفره آرند .

سوس لوبیای تازه

لوبیای سبز تازه سو اول بقدر نیمه پخت نمایند و در آب سرد
بریزند چون پخت با قدری جعفری و پیاز قیمه کشیده و چند نخود
آرد لوبیای پخته سو در میان روغن سرخ نمایند . آنگاه
کمی آبگوشت بر او ریخته بملایمت بجوشانند تا نصف شود . نزدیک
به کشیدن با زرده چند عدد تخم مرغ و اندکی سرکه آنرا سو بقوام آرند
و این سوس سو با جوجه سرخ کرده بمجلس آرند .

کوتلت کبوتر با نحو فرنگ

بچه کبوترها سو اول پر کنده و شکمش سو خالی نموده بروی آتش گرفته
پرهای نازک آنها سو بسوزانند . آنگاه بالهای آنها را از سر دو ماهیچه
از نصف ببرند و استخوانهای سینه و شکم و غیره آنرا [illegible]

درآورده و روی گرههای آن یک سوراخ کوچک با کارد
باز نمایند و پاهای جوجه کبوتر را تا نیمه بمیان آن سوراخ کنند بعد
انها را نمک زده در میان روغن گرم سرخ نمایند. بعد بیرون آورده
بچکانند و در زیر چیز سنگین بگذارند تا سرد و فشرده شود.
چون سرد شد بصورت کتلت انداخته و در میان جعفری و سایر
سبزوات و قدری [illegible] قیمه کرده ان بخوابانند. پس انرا
بمیان مغز نان فرو برده و بعد بمیان زرده تخم مرغ زده شده
فرو برند انگاه در روی کوبیده نان خشک غلطانند و در روی
شبکه آهنی یا سیخها بروی آتش ملایم گذارده اند گذاشته و
این رو آن رو کنند هر دفعه که آنها سوی [illegible] این رو بروی دیگر بر
میگردانند باید روغن داغ که بروی آنها بپاشند تا پخته و
کباب شود چون بخواهند بمجلس آرند باید در میان [illegible] آنها سو [illegible]
تاج بچینند و میان آنرا با نخود فرنگی پخته شده پر نمایند.

سوس لیمو طبخ انگلیسی

لیمو را پوست کنده ورقه ورقه نموده تخمهای آنرا بیرون آورده
بعد ورقه‌های آنرا کوچک و مربع ببرند و یک عدد جگر سفید مرغ را
در میان آب جوشان نیم پخت کرده انگاه قیمه ریز کرده و با
پارچه‌های لیمو مخلوط کرده بمیان ظرف سوس گذاشته قدری روغن را
چرب داغ نموده بروی آن ریخته بمجلس آرند.

زبان گاو رنگ گلی

ابتدا زبان گاو را بروی آتش نیم پخت لحظه گذاشته پوست آنرا
بکنند و در میان ظرف چینی قدری فلفل و شوره کوبیده باید پاشند
و اطراف آنرا نمک سفید نرم بریزند و یک دو عدد میخک سوا
کوبیده بروی آن ریخته روی ظرف را بپوشانند و بعد از
بیست و چهار ساعت باز نمک آنرا بمالند تا نمک آب شود
انگاه در میان همان آبیکه انداخته یعنی در همان نمک آبیکه دارد
پانزده روز بگذارند باشد. و هر روز یک بار زبان گاو را
از این رو بآن رو گردانند. بعد از پانزده روز دیگر بیرون از
آب کهنه یک عدد پیاز و چند عدد میخک بمیان آن انداخته
زبان را در آن بجوشانند تا پخته شود انگاه در میان همان
آب بگذارند تا سرد شود بعد بیرون آورده نازک نازک و مربع
ببرند و بمجلس آرند. اگر بخواهند مدتی نگاه دارند قبل
از پختن چون از نمک آب بیرون آوردند بمیان دود
گذاشته چند روز متصل دود بآن بدهند تا خشک شود. بعد
هر وقت میل دارند بخورند اول قریب دو ساعت در
میان آب شیرین بگذارند. و بعد از آن بقراریکه ذکر شد
بپزند.

سوس بطریقه اهل پرتکال

بیست و سه مثقال روغن سو با دو عدد زرده تخم مرغ و آب لیمو یک عدد
ولقدری زعفران و فلفل و نمک با هم مخلوط کرده در میان دیگچه ریخته فراز آتش
گذارده متصل آهسته بهم زنند اما مبادا که سوس بر بور رنگ گرم شد آتش را
زیادتر کرده متصل بهم زنند تا بقوام آید آنگاه بر سفره آرند.

تخم مرغ آئینه در دوری

در دوری چینی اصل که باشد در ته فراز آتش گذاشته اول اندکی
روغن در میان دوری مزبور افکنند و کمی نمک بروی آن پراکنند و تخم
مرغها سو با کمال دقت جدا جدا اشکسته میان دوری افکنند پس قدری
سرشیر بروی آنها پاشند و کمی روغن بقطعات کوچک از یکدیگر
دورتر بروی آنها اندازند و باندازه نمک و فلفل و جوز هندی
کوبیده بر آن پاشند و دوری سو از فراز آتش برداشته
بروی خاکستر گرم گذارند. و آنگاه اسبابی که از آهن مانند
پارو ساخته اند در آتش سرخ کرده بروی آنها کشند تا آنها سو
سفید و مثل آئینه براق و صاف شود.

پوره سیب زمینی بطریقه [illegible]

سیب زمینی سو مثل انگوشت لخته در الک گذرانند. آنگاه
با سوس اسپانیول. یا با سوس دولطه. یا با سوس بشامل [illegible]

مخلوط کنه بفراز آتش یا تنور سفری گذارند تا اندکی رنگ گیرد.
این پوره سو با کباب یا با کتولت بمجلس آرند.

ژیگوی گوسفند بطریقه روس

یک عدد ژیگوی گوسفند فربه سو چند روزی نگهدارند تا بیات و نازک شود
پس آن را کوبیده بسیخ کشند چنین سه قسمت آن کباب شد آن سیخ
بر چینی آورده در دوری چینی گذارند و تا آتش داشته باشد
دو استکان عرق روی آن ریزند و بروی آتش [illegible] گذارند
چون عرق گرم شد آتش زنند تا عرق شعله ور شود و آن گوشت را سو
حرکت دهند و این رو آن رو کنند تا عرق تمامه بسوزد. آنوقت نمک
و انگوشت گوساله یا انگوشت دیگر بروی آن ریخته نگهدارند [illegible] ساعت
یک قسمت آن ببرند [illegible] یک تکه چوب [illegible] سر سفره آرند.

نمک و ادویه . دوران

دوران نام اشپز مشهوری است که این ادویه سو باسم او
موسوم شده . یکصد و سی مثقال نمک و یک مثقال و سه دانگ میخک
و یک مثقال و سه دانگ جوز هندی و شش عدد برگ لوریه و یک
مثقال دارچین و سه مثقال فلفل و سه مثقال ریحان خشک
و یک مثقال تخم گشنیز مخلوط هم کرده نرم نمایند و از الک ابریشم
بگذرانند و هرچه درشت آن باقی ماند بکوبند و الک کنند تا تمام

پاچه‌ی گوسفند پاک کرده سرخ کرده

پاچه‌ی گوسفند را اول با آب پخته میان سرکه بخوابانند بعد بیرون آورده
بکوبند و میان زرده تخم مرغ فرو برند و بیرون آورده میان کوبیده
نان خشک بغلطانند بعد از آن میان روغن سرخ کنند و میان
بشقاب گذارده اطراف از جعفری چیده بمجلس آرند .

کباب قاز

اول قاز را در میان سرکه ساعتی بخوابانند آنگاه شکم او را با
سبزیات و ترشیها مثل زرشک و آلوی بخارا و آلوچه وغیره پر نموده
و بسیخ کشیده کباب نمایند در هنگام کباب کردن نمک
آب و آب روغن بروی زنند و الحاصل دو ساعت تا کباب نمایند
چون نیک کباب شد آب لیمو زده بمجلس آرند .

مرغابی با زیتون

مرغابی را بعد از پاک کردن در روغن بتابند چون خوب سرخ شد
از دیگچه بیرون آورند و پیه و غنیکه در دیگچه باقی مانده گرفته
افکنند و اندکی آبگوشت بروی آن ریزند و بعد از چند سر جوشیدن
از آتش گذارده چاشنی نمایند فلفل و بادام و ادویه بر آن زده مرغابی
را دوباره بمیان آن افکنده آهسته بجوشانند تا یک ساعت

بجوشند آنگاه آهسته زیتون را بیرون آورده در میان آب سرد بریزند
بعد بیرون آورده بروی صافی گذارند تا آب آن بچکد و بمیان
سوس مزبور بریزند و بگذارند چند جوش بزنند تا بکلی پخته شود وقت
چیدن سوس را گرفته بمجلس آرند و با زیتونها روی مرغابی را بپوشانند

کرم قارچ

قارچ را پاک نموده بمیان آب جوش بگذارند که ترشی بو زرده آن افکنند
چهار جوش بخورد بردارند و بچلانند پس در میان روغن بتابند بعد
اندکی آرد و قدری آبگوشت بمیانش با فلفل و نمک و سبزی جعفری و تره
قیمه کشیده بریزند . و بعد از دو سه سر جوشیدن با زرده تخم مرغ
و آب لیمو بقوام آرند و نان را روغن مالیده در روی آتش سرخ
کرده بمیان ظرف گذارند و قارچ را بروی آن ریخته بمجلس آرند

رو

رو مایه جمیع سوسهاست . آرد را با روغن خمیر نمایند
و میان دیگچه ریخته فراز آتش گذارند و متصل بهم زنند تا کمی
رنگ گیرد . آنوقت کمی آب یا آبگوشت بمیان آن ریزند و
باز بهم زنند و در جوش اول از روی آتش بردارند

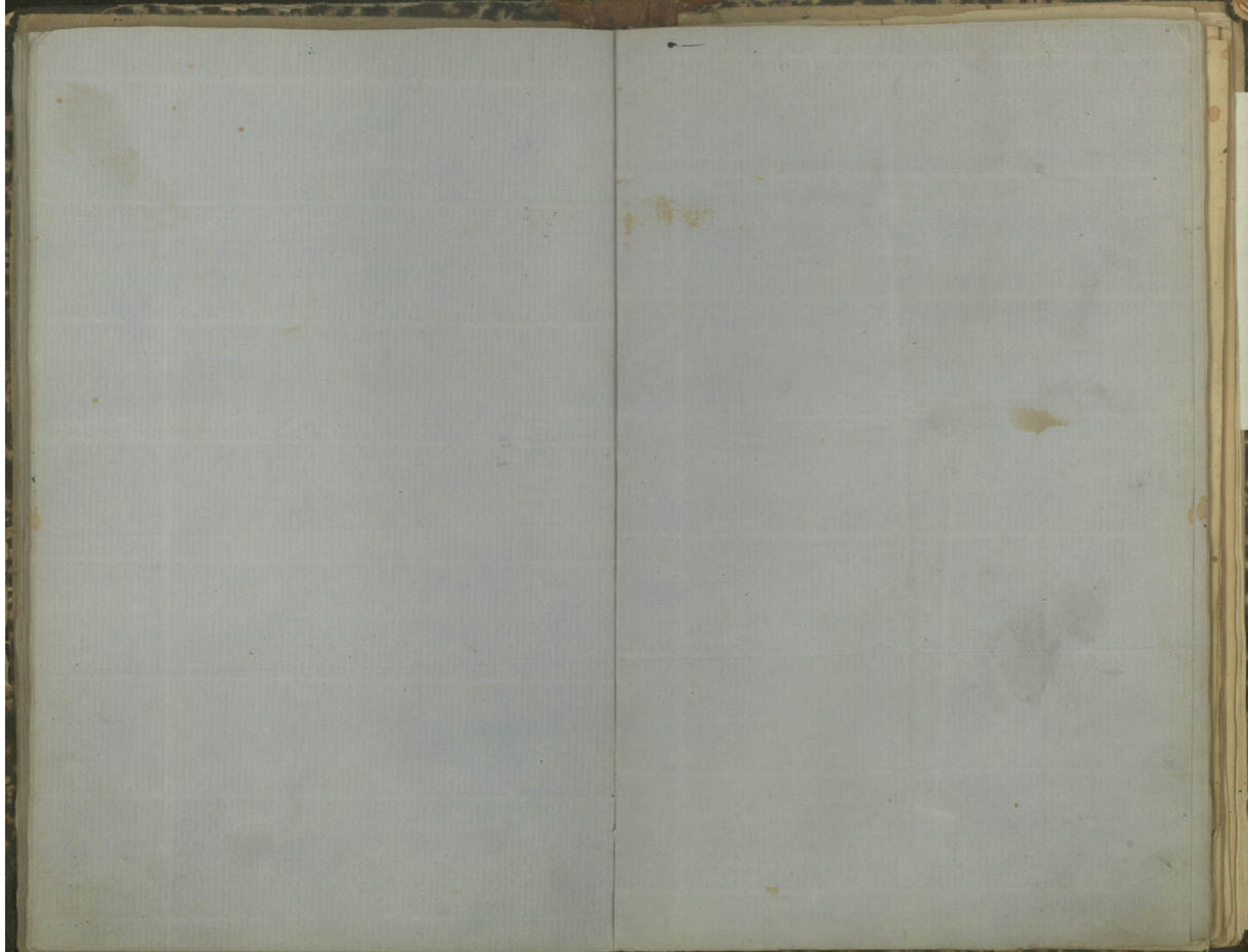
کنسومه.

آبگوشت سو گویند. گوشت سو در آب آنقدر بپزند تا همه قوت
آن بیرون آید. آنگاه گوشت آنرا دور اندازند و آب آنرا نگاه
دارند و در وقت ضرورت بکار برند.

کبک چابد

چند عدد فره کبک سو در سیخ اول کباب نمایند بعد پوست آنرا
کنده دور اندازند و گوشت آنرا از استخوان جدا نموده با
مال و جگرهای کبک در هاون بکوبند و این گوشت کوبیده سوا از
هاون بیرون آورده با آبگوشتیکه آنرا کنسومه گویند در میان
دیگچه گرم نمایند و از صافیکه چشمهای گشاد داشته باشد صاف
کنند. سپس استخوانهای کبکها سو کوفته و در میان قدری
(رو) و کنسومه) ریخته بپزند تا آب آن نصف گردد
آنگاه از صافی صاف نمایند و آب آنرا با کمی (گلاس)
مانند سرشیرهای جزلیت (؟) مخلوط نموده بگذارند بعد مدت
بجوشد و گاهی قدری کنسومه بر روی آن بریزند تا بقوام آید.

نیم بقوام نصف [illegible] نازک شود. در این وقت باید از صافی آنرا
نیز صاف نمایند. و گوشت کبک سو را قبلا از این کباب و کوفته
و بطوریکه نوشته شد صاف و مخصوص حاضر داشته باشند. با این آب استخوان
مخلوط کرده و یک پارچه کره تازه بمیان آن اندازند و کمی جوز هندی
رنده کشیده و چهار عدد زرده تخم مرغ و دو عدد سفیده تخم مرغ
را یک زده باشند نیم بقدری زده باشند مانند برف سفید و کف
شده باشد. اندک اندک به آبگوشت مزبور افزایند و بهم
زنند و بعد از آنکه باهم یک مخلوط گردید در میان دیگچه معدنی یا
جعبه مقوائی ریخته بگذارند میان فرون یا بگذارند زیر فرون بطور
حمام حرارت بدون آنکه نیز کهنه پاک کرده و بقدر اندازه متورم گردد
به همین حالت معطل برداشته بمجلس آرند. و اگر تاخیر نمایند
دوباره آب شود و فرو نشیند.



هو

بسم الله الرحمن الرحیم

الصلواة والسلام علی محمد وآله الطاهرین . وبعد .

چون از ترجمه کتاب طباخی فرانسه فارغ شدم خواستم کتابی در طریقه طبخ طبیخ ایران نویسم لهذا به این مختصر مختص انموزج کتاب کردم . تا من بعد همت خانگیران ایران چکند . چون بنده طباخی نکردم تا درست بکفات آن برخورم ولی چون خانگیرها دارم از روی آنچه شوه دیده ام جویا شدم و نوشتم . امیدوارم از آنکه مطالعه کنندگان در هر جا قصوری یابند تکمیلش نمایند .

طریقه طبخ برنج با اقسام مختلفه
و خورشهائیکه برنج سو
با آنها خورند

کلیتاً برنج را در ایران چون میل نمایند حکماً با خورش داشته باشد . انهم دو قسم است یکی در هنگام طبخ خورش را با برنج ممزوج کرده پلو نامند چون جدا باشد چلو گویند و خورشها را از اینرا هم است لهذا ما اول شروع بطبخ پلوها نمائیم پس چلو و خورشهای آنرا

شروع دهیم .

طریقه طبخ برنج کلیتاً

کلیتاً در اقسام پلوها و چلو اول برنج سو یک با آب شیرین بشورند تا چرکش گرفته شود و سفید گردد . آنگاه در آب شیرین مدتی بخیسانند هر قدر بیشتر بخیسد بهتر است یکی تا مدت بیست و چهار ساعت بخیسانند اگر لازم شود چهار ربع ساعت هم کفایت میکند . و در هنگام خیسیدن بعد از اطلاع یک سنگ بروی آن گذارند تا آبش بخورد شود . پس آن آب را بریزند و برنج سو میان دیگ که آب جوش دارد بریزند و چند سر جوش خورد و امتحانش نمایند چون مغز پخته شد بردارند و همان چلو صاف کن بریزند تا آبش از صافی گذشته برنج چکیده باشد آنگاه بروی برنج در همان صافی با آب گردان چند بار آب نیم گرم بریزند چون آن آب نیز از صافی گذشت آنگاه برنج سو یک زردچه دم گذارند . یعنی قدری آتش زیر دیگ ریزند و سر دیگ سو گذارده قدری آتش هم بروی سر دیگ بریزند . لکن باید آتش آن باندازه باشد تا نسوزد و بملایمت دم کشد مدت دم برنج خواه پلو باشد خواه چلو دو ساعت کفایت میکند و دیگ ساعت و نیم نیز دم کشد بیشتر از دو ساعت لازم نیست .

طریقه طبخ پلو قجری

ساده ترین پلوها قجری پلو است هنگامیکه بخواهند برنج را دم کنند
در میان دیگ لابلای آن ادویه بپاشند و ادویه پلو عبارت
از دارچین و جوز و گل سرخ و زیره است که خرد کوبیده و باهم مخلوط
نموده و نخته بجهة پلو حاضر دارند . اگر بخواهند قدری هم زرشک
در وسط آن گذارند . گوشت کوفته یا پرنده یا مرغ و یا کبک
وغیره را سرخ کرده از وقت آب برنج حاضر دارند . چون پلو را
دم گذارند بوسط آن نهند . پس یکدو بار روغن اندازند
یعنی سر دیگ را آهسته برداشته تا زیرا که از پلو بعضی جدا و از سر دیگ
دو باره بخواهند تقطیر شده بمیان دیگ بریزد و بگیرند . چون نصف
دم کشیده روغن زرد را به یک من برنج یک چارک روغن
یعنی ربع مقدار برنج روغن بروی آن بریزند با روغن را با طعام
بروی برنج گذارند تا چون آب شده ممزوج پلو گشته بعد از زمانی
روغن باز مدتی در دم بگذارند باشد تا یک دم کشیده آنگاه
کشیده بمجلس آرند .

لیمو پلو

اول شکر را قوام آورند بطوریکه ده یک بر آن آنگاه بقدریکه
خوش چاشنی شود آب لیمو بریزند و مغز بادام را با کشمش
سبز با پیاز داغ سرخ کنند و گوشت پخته را با بادام و کشمش

در آب لیمو حل نمایند و قدری زعفران سوده را سائیده
بمیان آن بریزند . پلو چون دم کشیده بردارند و چاشنی
را بروی آن بریزند آنگاه بمیان پلو چاشنی بریزند ادویه
بوی برنج باشند گوشت و مغز بادام را در میان آب لیمو خوابانیده
بعد بوسط آن گذاشته دو باره دم کنند تا درست دم شود
در دم تا نیم بقدر یک ربع ساعت یا کمتر در دم باید کفایت
میکند پس کشیده بخورش ده نمایند .

شیر پلو

پلو را در میان شیر بجوشانند و چلوکش کنند و قدری قند کوبیده
بمیان آن بریزند . و مغز پسته را با کشمش سبز در میان پیاز داغ
سرخ کنند با گوشت پخته لای آن بگذارند و ادویه آن مثل
قبل است . و اگر مانند لیمو پلو دمه نمایند و روغن داغ
روی آن بریزند در وقت خوردن با قند سائیده باید خورد

پلو دارچینی

عرق دارچین را قدری قند در آن بگذارند و بجوش آیند و
چاشنی شود پلو را دم کنند مغز پسته و کشمش سبز در پیاز داغ
بریزند و [illegible] روی آن بریزند وقتیکه دم میکنند همان چاشنی عرق را
بروی او بریزند و دو مرتبه دم کنند

شوید باقلا پلو

شوید سبز را قیمه کرده با باقلای سبز پوست کنده مخلوط و حاضر
دارند. چون پلو را بجوش انداخته نزدیک به آبکش شدن برنج
شوید و باقلا را میان آن بریزند تا یک جوش با برنج بخورد
آنگاه بر آبکش آبکش نمایند و با شوید و باقلا مخلوط دم گذارند
میان آن گوشت و یا مرغ گذارند و اندک زعفران را در میان
آب حل نموده بر روی پلو ریخته بهم زنند سپس روغن داده دم گذارند
هرگاه باقلای رسیده باشد اول باید باقلا را یک آب پز نموده
پوست کنند آنگاه با شوید قیمه کرده مخلوط کنند. اگر باقلا نباشد شوید
لوبیا هم به همین طریقه طبخ آن با شوید باقلا فرقی ندارد

رشته پلو لوبیا پلو و عدس پلو

لوبیا و عدس را اول آب پز نموده در جوش آخر پلو یک سر آبکش
بجوش آورند و مانند شوید باقلا پلو طبخ کنند چندان فرق ندارد جز آنکه شوید ندارد
و اگر بخواهند رشته تا داده هم مخلوط آن نمایند و اگر بخواهند
هر سه را یعنی رشته و لوبیا و عدس را مخلوط ریخته بقرار مذکور طبخ
کنند یا رشته و لوبیا یا رشته و عدس یا هر یک را علیحده طبخ
نمایند. و تنها رشته ریزند آنرا رشته پلو گویند یا تنها لوبیا ریزند
و لوبیا پلوش نامند یا تنها عدس و عدس پلوش خوانند. و گاهی
شوید باقلا پلو گوشت یا مرغ میانش گذارند. و گاهی تنها کشمش
را در میان با روغن سرخ نموده روی پلو ریزند. گاهی زرد آلوی خشک
و خرما نیز گذارند. و گاهی شیره و شکر یا قند کوبیده بر روی آن

بپاشند

ماش پلو

ماش سبز را اول در میان ساج یا سر دیگ با اندکی روغن تفت
دهند در نمک تا آب خورده خام نباشد. آنگاه بر روی گلیم پاک کرده بریزند
و با کیسه حمام پاک بمالند تا نیک مقشر شود سپس مانند باقلا در آخر
جوش پلو میان پلو ریزند و مثل باقلا پلو دم کنند.

قیمه پلو

گوشت را اول یک قیمه کرده با کمی پیاز داغ سرخ نمایند. چون سرخ
شد زعفران و ادویه قیمه نیز ریخته در میان آب کمی بپزند تا قدری که
هر چه آب دارد کشیده شود. هنگامی که پلو را دم میگذارند میان
پلو گذارند. و نخود پلو زعفران و ادویه نیز باید زنند. هنگام
کشیدن قیمه را از میان پلو بر چین آورده بر روی آن بپاشند
البته آشپزهای قابل میدانند در همه پلوها روغن لازم دارد و دیگر
در دیگر شد لازم نیست در همه اینها مکرر گفته.

شاه بلوط پلو

اول شاه بلوط را یک آب پز نموده پوست کنده نیمه کرده حاضر
دارند چون پلو را میخواهند دم کنند با گوشت یا مرغ میان پلو
گذارند و مانند قیمه پلو در هنگام کشیدن شاه بلوط را بر روی
پلو بپاشند.

سبزی پلو

تره های صحرایی و گشنیز و جعفری را یک قیمه کرده و چون شسته
مانند شوید پلو در آخر جوش پلو میان دیگ ریخته یکدم جوش

برنج بجوشد الگاه چلوکش بمجمعه دم گذارند . اگر بخواهند ادرک

سبزی سیر پاک کنند تا داخل تره نمایند والله اعلم .

کلم پیچیده پلو

کلم قمری سو اول بجوش آرند و آب او را اگر عوض نمایند تا بوی آن

رفع و نیک پخته شود الگاه صاف نموده نگاه دارند و مانند سبزی درآورده

جوش برنج بمیان برنج ریخته بعد چلوکش نموده دم گذارند و کوفته تازه

نیز بمیان پلو گذارند خلال بادام و خلال نارنج هم اگر بزنند بهتر .

شیرین پلو

خلال بادام و خلال پسته و خلال نارنج سو در میان با روغن داغ

سرخ نموده حاضر دارند هنگام دم نمودن پلو الگاه سو با مرک

با قلوا و حلوا بوسط پلو گذارند . و در هنگام کشیدن قند کوبیده و

با خلال ها نثار پلو نمایند . بعضی پلوها ادویه و زعفران هم

میزنند و بعضی گذارند دم پخت در هر یک مقدار لازم

قسم دیگر

خلال نارنج سو اول جوشانیده تلخی او را بگیرند پس کشمش

سبز با مغز بادام و پسته سو خلال کرده در با روغن داغ سرخ کنند

و شیره شکر سو بقوام آورند و زعفران بمیان آن بریزند

در وقتیکه پلو سو دم میکنند مصالح مزبور سو با مرغ زعفرانی و

برنج زرده بمیان آن بگذارند و شیره مزبور سو کم کم بروی پلو بپاشند بهتر

و روغن سو داغ کرده بر روی آن بریزند و دم گذارند .

کباب پلو

گوشت ران گوسفند سو ورقه ورقه نموده بسیخ مخصوص کشیده

با کارد ریز ریز زنند الگاه نمک زده کباب نمایند و اسم این سو

کباب برگ گویند . چلو سو هنگام کشیدن کباب مزبور را

گرم گرم روی آن گذارده با کره تازه و زرده تخم مرغ و قدری

سماق سبک بمجلس آرند .

مصالح پلو

در هر قسم کباب مثل کباب برگ و شیشه کباب و لوله کباب و شامی

کباب وغیره بسلیقه تمام بروی چلو هنگام کشیدن بچینند با کره بمجلس آرند

ته چین پلو

گوشت بره شیرمست سو بقطعه های بزرگ بریده و نمک شسته . الگاه

ماست سو زعفران و نمک و فلفل و پیاز کوفته زنند . و گوشت مزبور سو

چهار پنج ساعت درمیان آن بخوابانند . چون پلو را بخواهند دم

کنند اول قدری از برنج سو پخته دیگ ریزند الگاه گوشت

بره مزبور سو از میان ماست بیرون آورده بروی آن به ترتیب

بچینند و باقی پلو سو فراز آن ریخته لا بلا ادویه بپاشند

چون همه پلو سو بدیگ ریختند ماست زعفران زده سو که گوشت

بره سو در میان آن خوابانیده بودند بروی پلو دهند و دم گذارند

هو

لاکن این پلو را که زنده بردارند تا در دم بواسطه بخار حالت خمیر نشود و نیم حالت مزور نشود انکه زیادتر زنند که تمام شود ریزه باشد. و حال این پلو قدری زیادتر از سایر پلوها دم بخورد.

کدو پلو

کدو را قطعه قطعه نموده اول با برنج مخلوطاً بجوشانند و اندازه سایر پلوها کمتر باید جوش بخورد و برنج نیم پخت باشد تا در دم خمیر نشود آنگاه چلوکش نموده دم گذارند و کشمش و خرما همان پلو گذارند چون دم کرد روغن تافته مانند سایر پلوها بروی آن افشانند و گاهی ساده و به جای کشمش و خرما بریزند

دم پخت پلو

اول بازداغ حاضر نموده به دیگ ریزند و اندکی آب و [?] علاوه کنند و برنج را شسته به دیگ ریخته کشمش و خرما و گوشت پخته همان پلو بر رو گذارند و دم کنند. و این پلو را با کدو نیز می پزند. کدو شیرین را اول خرد کرده با برنج مخلوط نموده روی بازداغ ریخته کشمش و خرما و گوشت پخته نیز همان طور گذارند.

آلبالو پلو

اول هسته آلبالو را در میان ظرفی بیرون آرند چون پلو

هو

دم کنند همانطور گذارند و آب آلبالو را در ظرف باقی مانده بروی پلو افشانند. گوشت یا مرغ و غیره برای آلبالو پلو مثل سایر پلوها گذارند.

ماهی پلو

ماهی را اول پاک شسته و فلسهای آن را پاک نموده نمک بگذارند تا آب آن گرفته شود آنگاه قدری آرد گندم بروی آن بپاشند و در میان روغن سرخ نمایند. و زیر پلو بنهند. با ماهی پلو ادویه نریزند بلکه زعفران تنها کافیست و گاهی ناردان بمیان ماهی پلو گذارند و ادویه زیاد بو [?] زنند لکن ماهی خشک و دودزده باشد. اول ماهی خشک را زیر خاکستر گرم نهند تا نیم پخت شود آنگاه [?] آورده پوست آن را بردارند و با روغن سرخ کرده بر زیر پلو نهند.

بادنجان پلو

بادنجان را اول پوست کنده با کارد سوراخ سوراخ نموده بمیان نمک آب اندازند که سیاهی و تلخی آن بیرون آید آورده نیکو بفشارند و در روغن خوب سرخ نمایند و بگذارند تا سرد شود آنگاه غوره تازه یا آب غوره خشک یا ناردان یا ترشی دیگر بمیان آن گذارده به وسط پلو در وقت دم گذارند

ته چین اسفناج

اول اسفناج را آب بزنند بگو بفشرند و در روغن
سرخ که متوسط بود ته چین دم کنند و گاهی بوی ترشی
مثل لیمو و آبغوره وغیره زنند و گاهی ساده باشد .

افغانی پلو

بره سفید شیر مست را پشم به کنند و یک نمک زنند تا پشم
آن پاک برود و پوست آن خوب سفید گردد و بگو
بشویند الکاه به دو قسم بریان نمایند . قسم اول آتش
زیاد در زمین بیفروزند چون شعله هیزم تمام و زمین یک گرم
شد آتش را بکناری کشند و زمین را بکنده بره مزبور را
با تمام اعضا و پوست بمیان آن کنده گذارده خاک
گرم و خاکستر و آتش را بروی خاک بریزند تا دو ساعت
کنده مزبور [illegible] الکاه بریان را بیرون آورده پوست
ازاو برداشته بروی پلو گذارده بمجلس آرند . قسم
دیگر همان بره را بعد از کندن پشم با پوست در تنور نمایند
بریان طبخ و کباب کنند الکاه بریان مزبور را پوست برداشته
با پلو بمجلس آرند . الحق در [illegible] تفصیلی [illegible]

دوئم . در اقسام خورشها

طریقه طبخ قورمه‌ها .

قورمه کنگر .

گوشت را بقطعه‌های کوچک قطعه قطعه نموده با پیاز داغ سرخ نمایند
الکاه بمیزان قدری آب ریخته بگذارند بجوشد تا نیم پخته شود
چون نیم پخته شد لپه بریزند چند جوش دیگر که بخورد خارهای کنگر را
بگیرند و پاک در آب بشویند بمیان گوشت مزبور بریزند چون چند
جوش دیگر خورد کنگر خوب [illegible] اسفناج را شسته بمیان آن بریزند و بگذارند
تا [illegible] چون قورمه مزبور نیک پخته ترشی مثل لیمو و آبغوره
وغیره بوی بزنند با ترشی مزبور بریزند چند جوش بخورد چون روغن [illegible]
بردارند . و گاهی اگر عوض ترشی ریواس بریزند نیز خوب
و خوش شود . در هر صورت ادویه و نمک و فلفل باندازه
لازم است . و ادویه خورش عبارت است از دارچینی
و گل سرخ [illegible] و نصف دارچینی [illegible] و هل [illegible] اجزا را
کوبیده مخلوط هم نمایند و این ادویه مخصوص خورشهاست . ادویه
پلو را در طبخ پلو ذکر کردیم .

قورمه نعناع

با قورمه کنگر فرقی ندارد جز نداشتن کنگر و ریواس است

قورمه سبزی

گوشت سو چنانکه در قورمه کمکو نوشتم قطعه قطعه نموده با داغ
سرخ نمایند الکاه آب ریخته بجوشانند بمیانش باید یا لوبیا سرخ
یا لوبیای سفید بریزند چون انها نیز بپزند بعد سبزوات خورد
نموده بمیان ان بریزند چون پخت ترشی مثل انغوره یا آب لیمو
یا سرکه یا آب نارنج بزنند چون بروغن افتاد بردارند. سبزوات
قورمه سبزی عبارت است. از سبزی گندنا و جعفری و گشنیز و
نعناع و ترخون و اسفناج. اگر همه این سبزوات یافت
شد فبها والا اگر بعضی از انها یافت نشد عیبی ندارد.

قورمه شنبلیله

عبارت است از همین قورمه سبزی منتها اینکه سبزی خشک
شنبلیله سو بوی علاوه نمایند لا ترشی نزنند. قورمه سبزی
و قورمه شنبلیله ادویه نیز میتوان زد.

قورمه زردک

گوشت سو بقرار قورمه سرخ نموده آب ریخته بجوش آرند. و زردک
خورد نموده نزدیک به پختن گوشت یا سبزی اسفناج را هم
نیم خورد کرده انها بمیانش بریزند ترشی انغوره و ادویه و زعفران
نیز لازم دارد. اگر با اسفناج بخواهند بپزند عیبی ندارد
بجای انغوره سرکه شیره نیز توان زد.

قورمه سیب

گوشت سو خورد کرده با پیاز داغ بقراریکه نوشته شد سرخ نموده و آب
ریخته بپزند. چون نیم پخت شد. سیب سو پوست کنده خورد کنند
و در میان گوشت بریزند. سرکه شیره یا انغوره یا قند یا ادویه
زعفران داخل نموده بجوشانند تا بروغن نشیند.

قورمه به

فرقی با قورمه سیب ندارد. نهایت عوض سیب به سو خورد کرده
بریزند.

مُتنجن

گوشت سو مانند سایر قورمه ها خورد و سرخ و آب ریز نموده. الکاه
و مغز بادام سو بمیانش بریزند تا نیم پخت شود. پس آلو بخارا و زردآلو و
ادویه و زعفران و سرکه شیره بوی علاوه کرده بجوشانند تا بروغن
نشیند.

انواع مسمن ها

مسمن بادمجان.

گوشت گوسفند پاره یا جوجه یا کبک وغیره سو اول با پیاز داغ
نموده آب بریز مثل قورمه ها بپزند. الکاه پوست بادمجان سو
کنده ابتدا نمک زنند و باید آب بشویند. و در میان روغن
پیاز سرخ نمایند. و بمیان خورش مزبور با غوره تازه بریزند

لکن غوره نباشد آبغوره زنند و بجوشانند تا بروغن نشینند. سمنها همه نیز ادویه و زعفران لازم است.

> بعضی کاغذ انار یا شیره انار ترش یا حب خوش را دانه کرده داخل نمایند خیلی خوش مزه کرده

سمن کدو

فرقی با سمن بادنجان ندارد مگر بجای بادنجان کدو بریزند.

سمن کنگر و ریواس

مانند سایر سمنها چون گوشت یا مرغ وغیره پخت. کنگر را در روغن سرخ نموده بمیان سمن بریزند. ترشی آن که گاهی غوره تازه گاهی آبغوره گاهی آلوچه یا ترشی هسته اش که برگرفته آورده اند و گاهی چغاله بادام که اول پشم او را گرفته باشند گاهی آلبالو رفته با ادویه و زعفران بریزند و بجوشانند حتی بروغن افتاد بردارند. اما اگر ریواس بجای کنگر باشد تنها بریزند بدون سرخ نمودن.

سمن آلوچه و گیلاس

فرقی با سایر سمنها ندارد بغیر از آلوچه یا گیلاس که هسته او را بیرون آورده نزدیک به پختن سمن بمیان سمن ریخته بجوشانند تا بروغن نشینند. ادویه و زعفران دارد. گاهی آلوچه تنها بریزند و گاهی گیلاس.

سمن ماست

مثل سایر سمنها چون گوشت یا مرغ یا کوبیده ریزه وغیره پخت در اواخر پختن آن هنوز بروغن ننشسته ماست کیسه که با زعفران ریخته بهم زنند و دیگ سمن را بزمین گذارند تا از جوش افتاده نیم گرم شد آنگاه

ماست چکیده که گفته شد بمیان آن ریخته بهم زنند تا مخلوط شود دوباره بر روی آتش ملایم گذارند تا بملایمت بجوش آمده بروغن نشیند. اگر گرم گرم [دیگ؟] در حالت جوش ماست را داخل آن نمایند ماست بریده و [آب؟] شود.

سمن غوره و آلوچه

فرقی با سایر سمنها ندارد مگر داشتن غوره. یا آلوچه سمن غوره با گوشت بره بسیار لذیذ میشود.

فسنجان

این خورش را از گوشت طیور و بره و گوسفند و ماهی میپزند و همه اقسام آن نیک باشد. اول روغن را بار نهند بتابند تا بوی خام نرود. چون خوب تاب داد سرخ شد گوشت بره یا سایر پرنده گان را که خرد شده اول با پیاز خرد خوب سرخ نموده بشورند و بهمان روغن تابیده افکنند و نیک سرخ نمایند. اما اگر گوشت طیور را مثل مرغ وغیره سرخ نکنند بهتر باشد. و اما ماهی و گوشت بره سرخ شود بهتر است. آنگاه آب بهمان دیگ ریخته بگذارند بپزد. مگر گوشت ماهی را باید اول [crossed out] استخوان او را بیرون آورده و نمک سوده که یک نشورند و برداشته کف انند

تا خشک شود . و قدری آرد گندم بروی آن بپاشند . سپس
در پیاز داغ یک سرخ نمایند و ترشی زده بردارند چه گوشت
ماهی چنان به پختن محتاج نیست چون در روغن سرخ نمایند پخته
گشته . اما سایر گوشتها سوای آب ریختن و یک پختن ضرور است
الی حال چنین همان خورش مذکور را بکنند و خوب خوب بزنند
نزدیک به پختن با روغن نشسته . بادام یا گردو سوا
خوب بکوبند و در حین کوبیدن باید کم کم بر آن آب بپاشند
تا روغن بدهد الحاصل قدری آب بر آن بریزند تا روان گردد
سپس با یکی از ترشیها که ذکر خواهد شد مخلوط نموده همان دیگ
قیمه را بریزند و ادویه با زعفران و گلاب بریزند و بگذارند
بپزد تا بروغن نشینند . ترشی فسنجان عبارت است از
رب انار یا از رب آلبالو . یا از زغال اخته یا توت
سیاه اگر از این ربها نباشد انگوره زنند . اگر اینها نباشد
باید انار دانه را سوا کوبیده و سماق سوا در آب بخیسانند و
نمایند و از صافی صاف کرده کوبیده انار دان سوا بمیان آن ریخته
شیره بکشند و صاف کنند .

ترشی مرغ

مرغ سوا مانند سایر خورشها اول نمک سود کرده بخوابانند و در میان

پیاز داغ تا بند آب ریخته بپزند و کوبیده ریزه بمیان آن بگذارند چون نیم پخت شد
اسفناج و گشنیز و چغندر سوا نیم خورده که بریزند چون اینها نیم پخت شد
آب غوره و زعفران و ادویه و فلفل بریزند و برنج پراکنند و اگر خورش را
بیاره ... بردارند . و هنگامیکه پخت و میخواهند بردارند
چند عدد تخم مرغ بمیان آن بشکنند تا نیم پخته شود .

خورش رشته

گوشت سوا اول با قدری پیه نمک بکوبند . الحاصل کوبیده ریزه نموده
با پیاز داغ تا بند آب ریخته بگذارند بپزد اسفناج و گشنیز سوا
یک قیمه کشیده بمیان آن با لوبیای قرمز یا آلبه بریزند و رب انار یا
آلبالو بزنند ادویه و زعفران پراکنده بجوشانند چون بروغن نشست بردارند

شیش انداز گوشت

گوشت سوا یک قیمه کشیده در میان پیاز داغ گرم تابه و آب بریزد
و بگذارند خوب پخته شود . سپس پیاز سوا حلقه حلقه کرده در ظرف علیحده
با روغن یک تابه تا خوب رنگ شود و بوقت هم زنند تا خورد شود .
الحاصل گوشت مزبور سوا بمیان پیاز داغ مذکور بریزد و سرکه شیره
علاوه نموده بگذارد چهار جوش بخورد زعفران و ادویه بپاشد
و بمیان ماهی تابه بکشد و تخم مرغ چندی بروی آن بشکنند و مغز پسته سوا
خلال نموده بروی آن بریزد و با آتش ملایم بپزد تا بسوزد .

شیش انداز زردک

زردک را رنده یا تراش کنند و سرخ نمایند و یا رشته حلقه حلقه
کنند تا خوب بطوری با دقت بهم زنند که خورد نشود بعد سرخ نموده
در ظرفی رنگ کنند آنگاه همان زردک سرخ شده بریزند
و اندکی آب علاوه آن نمایند بملایمت بجوشانند تا نیم پخت شود. سپس
همان ماهی تابه کشیده رب انار یا رب آلبالو و زعفران و
ادویه بزنند و چند عدد تخم مرغ بمیانش بشکنند و آتش آنرا ملایم تر
کنند بطوریکه روش بزنند و ته آن نسوزد چون یک پخت بردارند

شیش انداز پیاز

پیاز بسیار کلان حلقه حلقه نموده در روغن تابه بالا بطوریکه نسوزد
و خورد نشود خوب رنگ کنند. بعد سرکه شیره بریزند و اندکی
بجوشانند سپس میان آن سوراخ کنند تخم مرغ چندی بمیانش بشکنند
آتش آنرا ملایم کنند ادویه و زعفران بزنند و بردارند.

قره قورمه.

اول گوشت را به قطعه‌های کوچک قطعه قطعه نموده در پیاز داغ تابه
آب بریزند و بجوشانند تا نیم پخت شود آنگاه لپه ریخته بگذارند یک
جوش بزند. سپس پیاز بسیار کلان مانند شیش انداز حلقه حلقه نموده با روغن
سرخ نمایند. و همان گوشت را بگیر بریزند و بگذارند چند جوش بخورد
چون پخت رب انار و ادویه و زعفران زده بردارند.

پاره مسما

کدو را پاره پاره به پاره‌های کوچک نموده در روغن سرخ
کنند. آب ریخته بپزند قدری آبغوره یا غوره غوره. زده
بگذارند بروغن نشینند آنگاه چند عدد تخم مرغ بمیانش بشکنند چون
نیم رو شده بردارند.

کل در چمن

گوشت تازه یا خشک را ریز ریز شسته در روغن بتابند آنگاه
با قدری پوست گرفته خواه تازه باشد یا خشک بمیانش ریخته آب بریزند
و بپزند و زعفران زنند نزدیک به پختن چند عدد تخم مرغ بمیانش
بشکنند چون نیم برشته شد بردارند.

خورش قیمه

اول گوشت را ریز قیمه کرده با پیاز داغ بتابند. و آب
ریخته بپزند چون نیم پخته شد لپه بریزند. نزدیک به پختن لیمو
عمانی را کوبیده یا درست بمیانش افکنند زعفران و ادویه
زده بگذارند بروغن نشینند. گاهی بادنجان و گاهی کدو
بمیانش بریزند لاکن ادویات سالمه باشد.

در اقسام کوکوها

کوکوی گندنا

گندنا و اسفناج را یک قیمه کشیده در میان ظرفی باندازه‌ای که آنها را
خمیر نماید تخم مرغ بمیان آن بشکنند و اندکی آرد گندم نیز بوی مخلوط نمایند
زعفران و فلفل و نمک و خلال پسته و خلال بادام و زرشک و مغز گردو باندازه
بوی علاوه دارند و با دست بهم زنند تا اجزا درست بهم ممزوج
و خمیر شود. آنگاه روغن را در میان ماهی تابه داغ نمایند.
چون نیک داغ شد اجزای مذکور را بمیان آن ریخته با
پشت قاشق پهنش کنند. سپس سر ماهی تابه را گذارند و
آتش بعضی از آن ریزند و در زیر ماهی تابه نیز آتش افروزند
چنانکه پلو را دم میگذارند. چون قریب نیم ساعت در
دم ماند و خود را گرفت و طرف تحتانی آن سرخ شده
ماهی تابه را بردارند و با کارد کوکو را بچهار قسمت
ببرند آنگاه با کفگیر آنها را برگردانند که طرف فوقانیش به
نشیب افتد و قریب یک ربع ساعت نیز گذارند تا آن روی
آن نیز سرخ شود.

کوکوی اسفناج

طریقه طبخ آن نیز مانند کوکوی گندنا است نهایت عوض گندنا
اسفناج را قیمه کشیده اجزای مذکور را بوی ممزوج و بهمان طریق

طریق طبخ نمایند و گاهی اسفناج و گندنا را مخلوط نموده کوکو سازند
گاهی از برگ ترب و شوید و تره پیاز سبز و برگ گشنیز نیز کوکو
پزند.

کوکوی گوشت

گوشت را اول نیم کوب نمایند و آب ریخته بپزند چون نیک پخت با
پیاز نیک بکوبند آنگاه پخته را نیز کوبیده با ادویه و زعفران و
فلفل و نمک و تخم مرغ بوی ممزوج کنند تا خمیر شود سپس آنرا کوکو
گندنا در ماهی تابه با روغن سرخ و دم کنند.

کوکوی گوشت بطریق دیگر

گوشت را مخلوط قیمه بکشند و سرخ نمایند بعد از سرخ شدن باز
دوباره قیمه بکشند تا ریزه ریز شود آنگاه تخم مرغ را بمیان آن بشکنند
و تره شوید و اسفناج و برگ گشنیز را کوبیده شیره بگیرند تفاله
آنرا ادویه زیادی بزنند و داخل و ممزوج بگوشت نموده بطریقه کوکو
در ماهی تابه سرخ و دم کنند

کوکوی ماهی

ماهی را بشویند و آرد زده در روغن بتابند آنگاه بیرون آورده پوست و
استخوان آنرا بگیرند و گوشتش را خلال وار تراش تراش نمایند
ادویه و زعفران و تخم مرغ و فلفل بهم و جمع نموده بطریقه کوکو طبخ کنند
و گاهی نیز مانند کوکوی گوشت گندنا و شوید و اسفناج و گشنیز را
شیره کشیده تفاله آنها را با ادویه زیاد و زعفران و فلفل مخلوط و گوشت

بهمه طریق کوکو مرغ و دم کنند .

کوکوی سیب زمینی

اول سیب زمینی را آب پز نمایند آنگاه پوست برگیرند و ریزه
کنند زعفران و فلفل و نمک زنند و با تخم مرغ یکی کنند و خمیر
کنند پس بطریقه سایر کوکوها با روغن در ماهی تابه بتابانند
و دم گذارند .

کوکوی شوید باقلا

شوید را قیمه کنند لپه باقلای تازه را با آن مخلوط کنند اگر باقلا
رسیده و خشک باشد اول باقلا را آب پز نموده پوست برگیرند آنگاه
با شوید ممزوج کنند زعفران و نمک و فلفل زنند و با تخم مرغ آمیخته مانند سایر
کوکوها بپزند .

کوکوی باقلا

باقلای رسیده را اول آب پز نموده پوست برگیرند و نرم
بکوبند زعفران فلفل نمک زده با تخم مرغ برآمیزند چنانچه سایر
کوکوها با روغن تابه و دم گذارند .

کوکوی پودینه و بابونه و سلمان تره و گزنه و جاتره
و اولیک و ترتیزک و سایر سبزوات نیز مانند کوکوی
کنند تا پخته شود و همه اینها را شرح دادن تطویل بلا طائل است

کوکوی قیمه

نخست گوشت را قیمه کنند و آب پز نموده با زعفران و فلفل و نمک
و تخم مرغ آمیخته مثل سایر کوکوها در روغن سرخ نموده دم گذارند

کوکوی بادنجان

اول بادنجان را پارچه پارچه نموده در روغن بتابند آنگاه ریزریز
قیمه کنند و قدری آرد و پیاز را کنند با فلفل و نمک و زعفران
و تخم مرغ بیامیزند و بطریقه کوکو بپزند .

کوکوی کدو

مانند کوکوی بادنجان است .

در انواع دلمه‌ها

دلمه برگ مو

نخست گوشت را نیک قیمه کنند و با لپه و برنج و سبزی‌ها که تره و خورده
تازه و شوید و مرزه و همه اینها را قیمه کرده با آن مخلوط نمایند
و قدری روغن نیز با اینها علاوه نموده زعفران فلفل نمک و ادویه
زنند آنگاه میان برگ مو گذارده یک یک به پیچند و در میان
دیگ فراز هم بچینند و کمی آب ریزند و در فراز دلمه‌ها
اندکی آب البته . و یک بشقاب مس فراز دلمه‌ها گذارند

ه در هنگام جوشیدن دلمه‌ها از هم نپاشد . پس سر دیگ را
نهاده آتش بزیرش افروزند تا نیک جوشیده و هرچه آب
دارد بکشد نزدیک باواخر جوشش آنچه روغن بروی دلمه
گذاشته سر دیگ را گذارند و آتش را قدری ملایم‌تر نمایند
در ملایمت جوشیده بروغن نشینند . گاهی این دلمه را
ساده طبخ کنند و گاهی سرکه شیره زنند وقت زدن سرکه
شیره وقتیست که میخواهند در اواخر جوشش روغن بروش
گذارند اول سرکه شیره ریخته آنگاه روغن را گذارند .

دلمه کلم برگ

اول گوشت را قیمه کشیده در روغن با پیاز سرخ نمایند آنگاه آب ریخته
بپزند و در سر وی قیمه لپه ریزند چون لپه و قیمه قریب به پختن شد
بقدری که لپه ریخته بقدر نصف آن هم برنج بریزند تا چند جوش بزند برنج
بزند چون برنج نیم پخت شد ادویه و زعفران و فلفل و نمک زده
بردارند . سپس کلم برگ را بآب جوشان اندازند همینکه جوش
چون زد بردارند و بچلانند تا آب آن گرفته شود و قیمه مزبوره را
در فکر کرده بقدر بمیان برگ کلم گذارند و به پیچند بسلیقه در میان
دیگ به چینند و بقدری آب ریزند که قریب یک انگشت آب از
دلمه بالاتر ایستد و یک بشقاب بروی آن نهند تا متفرق نشود و سر دیگ را

گذاشته طبخ نمایند . تا آب خود را بکشد چون آب آن کشیده
شد سرکه شیره یا آب سماق زنند و قدری روغن بروی دلمه‌ها
گذارند بگذارند بجوشد تا بروغن نشیند . سماق را یک شب
اول نیک بکوبند بعد صاف نموده آهن داغ کنند و به دلمه زنند

دلمه بادنجان

گوشت را قیمه کشیده در پیاز داغ سرخ نموده آب و لپه هم ریخته
بپزند نزدیک به طبخ آن خلال نارنج و خلال بادام و زعفران و ادویه
و فلفل و نمک ریزند و یک دو جوش خورده بردارند . آنگاه
پوست بادنجان را برگیرند و مغزش را درآرند و بمیان نمک آب افکنند
و یک ربع ساعت در نمک بمانند پس بیرون آورده نشف کنند و در
روغن بتابند و قیمه حاضر شده را بجوفش گذارند و سر بادنجان را
که اول مانند سرپوش مدور بریده و نگاه داشته بودند بجایش نهند
که قیمه مخلوط در جوف آن بماند و نریزد . در میان دیگ مانند سایر
دلمه‌ها چیده آب ریخته بپزند چون پخت سرکه شیره یا آبلیمو
و قند یا آب غوره و قند زده روغن بروی آن گذاشته طبخ نمایند
تا بروغن افتد .

قسم دیگر دلمه بادنجان

قیمه گوشت را میان روغن تاب نموده آب و لپه ریخته بپزند اگر برنج
نیز ریزند فلفل و زعفران و ادویه و نمک زده بردارند . پوست
بادنجان را برگیرند میانش را تهی نموده به نمک آب افکنده بیرون
آورده بچلانند و نشف کنند قیمه را بمیانش گذارند و بروغن آنگاه در

بتابند طبخ نمایند گاهی چاشنی سرکه شیره وغیره زنند و گاهی ساده میخورند

دلمه خیار

فرقی در طبخ با دلمه بادنجان ندارد بغیر از اینکه عوض بادنجان
خیار باشد سایر اجزاء و قرار طبخش عین بادنجان است .

دلمه کدوی خیاری و دلمه کدو بره و دلمه

به و دلمه سیب در اجزاء و طبخ مثل دلمه بادنجان است مگر
اینکه در دلمه به احتیاج به گرفتن پوست نیست و دلمه به و سیب
نیز در روغن نبایست تاب داد .

دلمه پیاز

قیمه او را مانند قیمه دلمه بادنجان حاضر نمایند . آنگاه پیازهای
درشت سفید پوست برگیرند و بهمان آب جوشان نمکین افکنده یک دو
جوش بخورد و بر دارند و بچلانند بعد میان پیاز را با کارد خالی
نمایند و قیمه گذاشته سرپوشی از خود پیاز بریده بعد بجایش
گذارند و مانند دلمه بادنجان طبخ نمایند بدون فرق . و بعضی
دلمه‌ها اگر بخواهند خوشرنگ شود قدری زعفران ساب زده
یا مخلوط به چاشنی آن نموده بر رویش در هنگام چاشنی زدن
بپاشند .

دلمه تخم مرغ

تخم مرغ سفت یک آب پز نموده پوست برگیرند و سرش را
مدور ببرند زرده او را بیرون آرند قیمه حاضر شده را بجوفش

گذاشته مثل دلمه بادنجان طبخ نمایند مگر اینکه چاشنی لازم ندارد

سایر دلمه‌ها مثل دلمه برگ توت و اسفناج و اولیک
و ترشک و برگ کدو وغیره مانند دلمه برگ مو طبخ شود .

در اقسام بورانیها

بورانی اسفناج

اسفناج را شسته و پاک نموده خورد کرده و در آب جوشانند بر طبق آورده
یک جوش زنند تا بالمره آبش گرفته شود . آنگاه در میان روغن
بتابند نمک و فلفل زده بردارند و ماست بوی مخلوط نموده میل کنند

بورانی سیمان تره

فرقی با بورانی اسفناج در طبخ ندارد .

بورانی بادنجان

اول پوست بادنجان را برگیرند و حلقه حلقه ببرند و به نمک آب
افکنده بر طبق آورده تفت زنند و در روغن بتابند و آن
آب ریخته بپزند تا بروغن نشیند . با سرکه پیاز یا با ماست
و فلفل و نمک میل نمایند

بورانی کدو

در طبخ هیچ فرقی با بورانی بادنجان ندارد مگر اینکه بورانی
کدو را با سرکه پیاز بخورند با ماست نیک است .

بورانی مارچوبه و شاهتره و خرفه و قازایاغی

و بورانی سیر سبزوات بهترین فرق در طبخ با بورانی اسفناج ندارد
و این بورانی ها سوا خواه اسفناج خواه سبزی دیگر باشد نوع دیگر
نیز طبخ نمایند این است مغز چغندر خورد نموده و شسته در آب جوش پخته
بیرون آورده تفت داده با نعناع و نمک یا با سیر ماست مخلوط نموده
میل نمایند. بعضی دیگر در روغن بتابانند. یا اگر بخواهند در پیاز داغ
سرخ کنند و با کوفته اول پخته در بورانی اسفناج نوشته
شد از سایر اقسامش نیکوتر باشد.

بورانی لوبیا

لوبیای تازه سبز نارس سوا اول سر و ته غلاف او را ببرند
و ریشه هایی که مانند رشته در جنبین غلاف آن است بیرون آرند
و چهار پاره اش نمایند یعنی بطوری ببرند هر یک لوبیا در میان غلاف
خود باشد. آنگاه در آب جوشان طبخ نمایند. چون نیک طبخ شد
بیرون آورده بگذارند سرد شود بعد تفت دهند تا آب گرفته شود
و مانند سایر بورانی ها در میان روغن بتابانند و تخم مرغ بهمانش
بشکنند و بهم زنند تا تخم پخته و مخلوط بورانی شود با سیر ماست یا
با فلفل و نمک و ماست نیکو شود.

بورانی کلم قمری

اول کلم قمری سوا نیک قیمه کشیده کمی نمک روی بپاشند بعد از چند دقیقه

شسته در روغن چغندر بتابانند آنگاه کوبیده ریزه و لپه و آب ریخته
ببرند چون پخته شد لکن با نعناع و کرفس سوا قیمه کشیده بمیان
آن بریزند و طبخ نمایند چون پخته شد با آن چغندر سوا نرم کوبیده
از الک بگذرانند و بروی بورانی مزبور بپاشند تا لعاب مخلوط شده باشد
چون بروغن نشست بردارند. با کشک سابیده و سیر ماست زیاد
خوش طعم شود

بورانی قارچ و دنبلان.

قارچ یا دنبلان سوا پاره پاره قیمه کشیده در پیاز داغ نیک سرخ نمایند
آنگاه آلوکوت بهمانش ریزند و طبخ نمایند تا بروغن نشیند.

بورانی چغندر

اول چغندر سوا ورقه ورقه نموده با پیاز داغ سرخ کنند نیک تا پیاز زرده
زند و آب بریزند تا پخته شود سپس کشک آب و سیر و نعناع بریزند
و بجوشانند تا بروغن نشیند.

بورانی زردک

زردک سوا قیمه کشیده در پیاز داغ بتابانند کوبیده ریزه یا قیمه و لپه
و آب بهمانش ریخته طبخ نمایند. چون پخت با سبزی کوبیده یا بریده خالص
بورانی زنند چون بروغن نشست بردارند.

بورانی کلم پیچ

برگ کلم پیچ سوا قیمه کشیده بمیان آب جوشان بریزند چند جوش

بخورد برداشته یک تفت زنند و در بادنجان تا به آب و کوبیده
زیره بریزند و طبخ نمایند چون پخته شد سرکه شیره و زعفران زده
بجوشانند تا بروغن نشیند .

بورانی کنگر و کنگر ماست نیز نامند

کنگر را پوست و خار برگیرند یک جوش بزنند بعد آب ریخته بجوشانند تا پخته
شود . بیرون آورده در روغن تفت زنند ماست را فلفل نعناع خشک و گلپر
زده کنگر مزبور را بمیان ماست مذکور ریخته مخلوط نمایند و چند ساعت
بگذارند باشد آنگاه میل نمایند بسیار طعیم است .

قیمه

لوبیای تازه را سر و ته بزنند و ریزه کنند گشنیز و جعفری و اسپرغم
قیمه کشیده با لوبیای مذکور در روغن تا به آب و کوفته ریزه ریخته
بپزند چون کوبیده ریزه نیم پخت شد چهار بادنجان را قلیه وقت
در بادنجان یک سرخ کرده آنها بمیان آن افکنند چون بروغن نشست برداشته

چیر بیر بادنجان

بادنجان را با پوست قیمه کنند و نمک بپاشند بعد از چند دقیقه بفشارند و
در میان روغن تا به کم آب ریخته بپزند چون پخت چند عدد تخم مرغ
بمیان آن شکسته لت زنند تا تخم مرغ مخلوط آن شود چون بروغن نشست برداشته

چیر بیر بورانیها

چون بورانی اسفناج و غیره پخته شد چند عدد تخم مرغ بمیان آنها

شکنند و بهم زنند تا تخم پخته و مخلوط آنها شود مثل چیر بیر بادنجان .

درهم بورانی

[crossed out] قدری عدس و لوبیای سفید و لپه را
[crossed out]

اول اسفناج را آب بزنند یک تفت زنند بعد لوبیای قرمز و سفید
و عدس را نیز آب بزنند با اسفناج مخلوط کرده بمیان دیگ
افکنده اگر گوشت ریزند و بجوشانند تا آش را با لپه تکه کاهی
کوفته ریزه نیز بمیان آن ریزند

کشک بادنجان

گوشت را اول قیمه کشیده در بادنجان تا به آب و لپه و فلفل بادام
و فلفل نارنج ریخته بپزند چون پخت زعفران زنند بروغن نشست
برداریند و حاضر نگاه دارند . آنگاه بادنجان را پوست برگیرند
گرد یا بطول چهار حصه کنند در میان روغن تا به آب ریخته بپزند
چون پخته شد کشک را غلیظ بسایند و قدری نعناع خشک و زعفران
مخلوطش نمایند و بمیان بادنجان پخته بریزند و بجوشانند تا بروغن نشیند
چون بروغن نشیند قیمه مذکور را در ظرف داشته بوسط آن
ریخته بمجلس آرند کاهی عوض کشک آب ماست کیسه را
بروی بادنجان مزبور ریخته بپزند چون بروغن نشست قیمه حاضر
کرده را بوسط آن ریخته بمجلس آرند .

کشک کدو . و ماست کدو

مانند کشک بادنجان و ماست بادنجان است نهایت بجای بادنجان کدو باشد

در اقسام آشها

آش ساده و شوربا مانند

قدری برنج و لپه سو بمیان دیگ با آب در پخته بجوشانند و بجهة طعم بعضی اوقات روغن یا ابگوشت یا گوشت یا جوجه افکنند چون نیم پخت شد . اسفناج و گشنیز سو نیم خورد کرده بمیان ان ریزند و بجوشانند تا پخته شود و باندازه نمک زده بردارند .

آش آبغوره

همین آش ساده سو با اجزای مذکوره چنانکه نوشته شد طبخ نمایند واگر بخواهند قدری کوفته ریزه نیز بدون علاوه وارند چون پخته طبخ شد قدری آبغوره بان زنند . و گاهی نعناع خشک بروی آش پاشند و گاهی نعناع داغ ریزند .

آش آب نارنج و آش آبلیمو و آش سرکه شیره و آش سکنجبین

مثل آش آبغوره است بدون فرق نهایت بجای آبغوره آب نارنج یا آبلیمو وغیره زنند . آش آلوچه و آش تمر و آش آلو بخارا و آش غوره تازه و آش زغال اخته مثل آش آبغوره است .

آش ماست

طریقه طبخ آش ماست نیز مثل آش ساده است اما در سبزوات با ان فرق دارد و سبزی آش ماست عبارت است از اسفناج و گشنیز و جعفری و گندنا و ترخون و سبزی زردک لکن تره برگ چغندر و سبزه و [illegible] آش وغیره باشد علاوه نمایند و اینها . سبزوات بوستانی طبخ کنند . چون پخت دیگ سو از فراز اجاق برداشته بزمین گذارند . و بمیان ماستیکه در ظرف جداگانه حاضر دارند باندازه نمک [illegible] لت زنند چون آش مذکور قدری سرد شد بعد از جوش افتاد ماست لت زده سو بمیان ان ریخته بهم زنند اما با استادی و آرامی بهم زنند تا ماست بریده و تباه نگردد . ولکن فلفل نارنج یا خود نارنج تازه در حین طبخ بمیانش ریزند بسیار خوشمزه شود و با سیر داغ نیز خورند در مازندران آش ماست سو بدون سیر داغ هیچ نخورند . و بجای ماست لکن دوغ ریزند به شود انوقت آش دوغ خوانند و گاهی عوض لپه نخود بوری افکنند . باری همه اقسام ان خوش طعم و لذیذ باشد خاصه در بهار با تره های برگ و کوه بسیار و لکن با گوشت بره شیرمست بپزند و کله بره سو نیز بان افکنند بسیار لذیذ و نیکو شود .

روز هم باید بار نمایند اگر ریشه داشته باشد بردارند . و گوشت را
نمک باز دستمالی نمایند و بمالند تا خوب له و دستمالی شود ؛ و نگاه
دارند . و گندم را اول با کمی [illegible] بشورند بعد در هاون بزرگ
نیم کوب نمایند تا پوست آن گرفته شود سپس در طبق چوبی به بادش
دهند تا پوست آن از آن جدا شود . آنگاه دو باره بشورند .
و به دیگدان علیحده ریخته بقدری آب ریزند تا قریب یک وجب آب از
گندم بالاتر ایستد و نمک باندازه زنند و بگذارند بجوشند تا لعاب
دهد آنوقت با چماق چوبی متصل بهم زنند تا بکلی متلاشی و مخلوط
گردد . آنگاه از آبکش هر چه صاف باشد بگذرانند و [illegible] نمایند .
و گوشت حاضر که را برداشته‌اند با انگشت ریش بگندم پخته صاف شده مخلوط
نموده به دیگدان ریزند و فراز آتش گذارند و با چماق چوبی متصل
بهم زنند که ته نگیرد و خوب حل و مخلوط شود اگر در این اثنا آش
کمی سفت شد آب جوشان باندازه در میان آن [illegible] علاوه نمایند
القصه را با چوبی بهم زنند بطوری مخلوط و ممزوج هم شوند که گوشت
و گندم شناخته نشود آنوقت که حلیم رسیده همانوقت بردارند
یا اگر بخواهند دیر بمجلس آرند باید جو دم گذارند تا در دم گرم
بماند و در هنگام کشیدن سرد نباشد . بعد چون کشیدند روغن
تافته بر رویش ریزند و دارچین کوبیده شکر نبات و قند کوبیده

آش دوغ

در بهار نیکو شود . نحو را اول نیم پخت نمایند برنج را با قدری تازه
و لوبیای تازه سبز و تره که سرسبز است را با کله آش و چند عدد نارنج تازه که
از وسط بریده باشند و اندکی کره تازه و سبزیجات برگ و ولیکن
هم در آش باید . دیگر شده نیم خورد که به دیگدان افکنند و بکار آن
دوغ ترش ریزند و قدری زرده چوبه با زعفران هم اندکی گوشت کوبیده
و فلفل و نمک و ادویه های معطر باندازه زنند آنگاه بجوشانند و
متصل با کفگیر نرمک نرمک بهم زنند چون دوغ آن بجوش رفته کم شد
باز دوغ ریزند و تا هنگامیکه یک بهره دو متصل دوغ ریخته بهم
زنند چون یک پخت بردارند و با سیر پیاز [illegible] تر شود .

آش حلیم

این آش را از گوشت و گندم طبخ نمایند . اول باید دانست
هر قدر گوشت و گندم مساوی باشد مثلاً یک من گندم را یک من گوشت
لازم است . طریقه طبخ آن از این قرار است . گوشت را درد بلند
مانند آبگوشت با رگ دارند یعنی آب ریخته بجوش آرند و نمک باندازه
زنند تا نیک پخته شود و در اثنای طبخ اگر آش کمی نمود آب جوشان باندازه
بمیانش ریزند چون نیک پخته گوشت را بیرون آورده در ظرف علیحده
بگذارند و . استخوان های او را تماماً بیرون آرند و خود گوشت را

ریش

بروبش باشند و خوردن انرا همه کس نیک داند . و اگر بخواهند
نخود داشته باشد باید نخود را اول با گوشت طبخ نمایند و بعد برنج را که
حاضر دارند چون حلیم طبخ شد بمیان آش بریزند .

آش اوماج

اوماج عبارت از خمیر مالیده شده است . توضیح آنکه اول آرد
گندم را خمیر نمایند ولی باید از سایر خمیرها سفت تر باشد آنگاه
انرا در روی قوبال با دست مالش دهند تا خمیر مزبور از قوبال
گذرد به بزرگی ماش خمیر مذکور گرد گرد از قوبال گذرد و حاضر
نگاه دارند . پس آب در دیگدان کرده عدس یا لپه با چند
عدد پیاز پوست کنده درست و سبزوات که در ذیل نوشته میشود
با کوفته ریزه یا گوشت یا قدری روغن بمیان ان ریخته طبخ
نمایند . سبزوات آش اوماج عبارت است از گندنا و ریحان
و مرزه و شوید و سعتر اگر سبزوات مذکور خشک باشند یعنی در زمستان
آش مذکور را طبخ نمایند بطور قیمه کنند و خشک کرده انرا بریزند
اگر سبزی تازه و تر باشد قیمه میکنند . چون اجزای مذکور
پخت اوماج حاضر کرده را بمیان ان بریزند و چند سر جوش
باید بخورد تا خامی خمیر بر طرف آید آنگاه سه چهار عدد تخم مرغ را
بمیان ان بشکنند و متصل بهم زنند تا پخته و مخلوط ان شود

که فلفل انرا قدری زیاد تر زنند تا اندکی زبان را بگزد .

آش ماش

اول ماش سبز را بمیان آب ریخته بجوشانند چون یک پخت
یعنی بطوری شده که چون با دست بمالند پوست ان از وی جدا شود
انوقت بدفعات آب سرد بمیان ان ریخته با کفگیر بهم زنند تا پوستهای
ان از وی جدا شده در روی آب بایستد پوست انرا از روی
آب جمع نموده بدور اندازند بطوریکه تمام ماشها مقشر شود تا این عمل را
بکنند . پس از ان آب انرا از صافی گذرانند و ماشهای
پخته و مقشر شده را حاضر دارند . آنگاه در دیگ علیحده
پیاز زیادی را در روغن بتابند چون یک سرخ شد برنج آش را
که خوب شسته باشند بمیان ان بریزند باید مقدار برنج با مقدار
ماش مساوی باشد و آب ریخته طبخ نمایند چون برنج نیم پخت شد
ماش مذکور را بریزند چون بکشیدن رسید یعنی قدری سفت شد
بردارند . با سرکه و لار و رب انار و با ریزترشی میل نمایند
اگر خواهند ساده میل کنند و در مازندران با دوشاب و با سکنجبین خورند
در هند با سیر میل کنند و نام انرا اوال گویند . و این آش را
بطریقه دیگر نیز طبخ نمایند که اول پیاز داغ گوشت یا الموت
بمیان دیگدان ریخته برنج و ماش حاضر و مقشر کرده را بریزند و نرم
نرم بجوشانند و سخت لت زنند یعنی با کفگیر متصل بهم زنند تا مثل آش

حلیم لعاب انداخته و نمک هم مخلوط شود آنگاه پیاز داغ بروی آن ریخته
بردارند.

آش عدس

اول گوشت و برنج و عدس را به دیگدان با آب ریخته بجوش آورند تا طبخ
شود آنگاه پیاز داغ بمیان آن ریخته بگذارند چند جوش هم با آن بخورد
چنانکه آش رسید بردارند

شله شوید

گوشت و برنج و قدری لپه را با آب به دیگدان ریخته یک طبخ نمایند.
چنانکه نیم پخته شد شوید قیمه کشیده را بمیانش بریزند و پیاز داغ
نیز بدون علاوه نخود بگذارند طبخ شود چنانکه شله رسید فقط با اندازه
سفت شد بردارند در جمیع آشها فلفل و نمک لازم است همه دانند
مگر رکو نیش بوی ندارد.

آش ترکمنی.

اول پیاز فراوانی را در روغن سرخ نمایند برنج و قدری لپه با آب
بمیانش ریخته طبخ نمایند و با کفگیر هم زنند چنانکه شله رسید بردارند
با رب انار بسیار خوش طعم شود

آش زنگلاچو

زنگلاچو بزبان بسطامیان زردآلوی نارس سبز را گویند و مزه
آن ترش باشد ولی را مردم بسطام و دامغان پزند

مانند آش آلوچه طبخ شود نهایت بجای آلوچه زردآلوی نارس را
تخم بر گیرند و بمیان آش ریزند.

آش کدو

گوشت و برنج و عدس را با آب [illegible] بریزند چنانکه نیم پخته شد
کدو را قطعه قطعه نموده بمیان آن با پیاز داغ بریزند و طبخ نمایند چنانکه
آش رسیده و پخته بردارند. و گاهی والغفاج(؟) و گشنیز خورد
کرده داخل آن نمایند.

آش بلغور

اول گندم را پاک نموده بشویند آنگاه با آب بجوش آورند که نیم
پخته شود بعد آب آنرا برچین ریخته گندم مزبور را در آفتاب بخشکانند
چنانکه درست خشک شده اند که آب بدان زنند تا قشر آن نرم
شود آنوقت با اسباب دستی و سنگ آس نمایند که بطوریکه هر
گندم دو حصه شود بعد غربال نمایند تا آنچه از گندم مزبور ریز
ریز و آرد شده باشد در رود و با طبق به بادش دهند که سبوس
آن نیز جدا گردد. نصفه گندمهای آنرا نگاه دارند و بقایای
اسم آنرا بلغور گویند و به ترکی یارمه نامند.
آش بلغور را اقسام هست قسم اول گوشت و نخود و بلغور و پیاله

با آب بجوشانند چون نیم پخت شد پیاز داغ بمیان آن بریزند و کدو
بجوشانند و با کفگیر بهم زنند و لعاب افکند و نیک پخته شود چنین که شله
رسیده بردارند . قسم دوم بهمین طور طبخ نمایند ولیکن بجای نخود
بریزند و کوفته ریزه و کندنان قیمه کشیده نیز علاوه نمایند .
قسم سیم بلغور و گوشت و نخود یا لپه سوا با آب طبخ نمایند چون نیم
پخته شد تره برگ مثل سورولط و اقچه باش و پونه و بابونه وغیره
با اسفناج و گشنیز و سبزی ریز کرده و چغندر زردک و کلم برگ سوا
خورد نموده بمیان آن بریزند چون همه اینها نیک پخت کشک ساییده
ریخته با ستاره بهم زنند تا کشک بریده و تباه نشود . و گاه دیگ سوا
بر زمین گذارند چه از جوش افتاد کشک اندازند و نعنا داغ
در هر دو صورت بروی آش بدهند . و باید داغ نیز چنین شود .
قسم چهارم و پنجم مثل آش ماست یا آش دوغ طبخ کنند نهایت بجای
برنج بلغور ریزند . در سایر اجزا فرق با آش ماست و آش دوغ
ندارد مگر عوض برنج بلغور باشد .

آش رشته

اول رشته سوا بطریقی که در ذیل نوشته میشود حاضر نمایند . طریقه ساختن
رشته آرد سوا یک پنجه و بهر یک من آرد یک پوزه نمک زنند و خمیر کنند

کنند که خمیر این آش از خمیر نان سفت تر باشد . آنگاه مانند نان
خمیر بر روی سوا باز نمایند و بروی آن اندکی آرد پاشند و لوله کنند
و با کارد باندازه رشته نازک ببرند و در دست حرکت دهند
تا بهم نچسبد و مانند قیطان نازک شود آنگاه از طنابیکه کشیده اند
بیاویزند تا خشک شود و در بین اثنای خشکیدن باز بعلت سفتی
درو وارو بهم نچسبد و نازک تر گردد . بجهة آش همین رشته خام سوا ریزند
اما بجهة پلو باید بعد از خشکیدن تاب بدهند .
گوشت و نخود و سبزوات برگ و بوستانی را در آش بلغور شرح داده
شد با آب به یکدان ریخته طبخ نمایند چون نیک پخت باندازه
طباخ و اندازه رشته بریزند و چهار جوش با رشته بخورد تا خامی آن در
شود آنگاه دیگ سوا را از آتش برداشته بزمین گذارند چون از
جوش افتاد کشک ساییده زنند و گاهی بروش نعناع داغ و گاهی
سیر داغ بریزند .

آش رشته با سرکه شیره

گوشت و نخود و لوبیا و مغز گردو و الو خشک و زرد آلو خشک و آلبالو نیز
دلفته خشک و زغال اخته خشک و کندنا و کرفس و جعفری و گشنیز خورد شده
با آب به یکدان ریخته طبخ نمایند چون پخته شد رشته باندازه بریزند
چون چند جوش خورد و خامی رشته در رفت سرکه با اندکی شیره زنند

و نعناع داغ ریخته بردارند.

آش بادنگان

اول نخود و لپه و لوبیای قرمز و لوبیای سفید و عدس را با آب طبخ نمایند
و در دیگ علیحده آلو گوشت بار نمایند چون حبوبات مذکور نیم پخت شد
آلو گوشت را با گوشت بمیان آن ریزند و کوفته ریزه نیز علاوه
آن کنند. آنگاه بادنگان را پوست قطعه‌های کوچک بریزند و بمیان
آن افکنند چون بادنگان پخت نان سنگک خشک را کوبیده قدری
بمیان آن بریزند و مخلوط نمایند در حلیم انداز آنگاه کشک سائیده
ریخته بجوشانند چون چند جوش خورد سیرداغ یا نعناع داغ روی آن زده
بردارند.

آش قلمکار

برنج و ماش نیز و نخود و لوبیای سفید و لوبیای قرمز و عدس و لپه را اول
مانند آش بادنگان آب بر نمایند چون نیم پخت شد آلو گوشت را علیحده
طبخ نموده اند بمیان آن ریخته طبخ نمایند و پیاز داغ زنند چون تمام
پخت سیرداغ یا نعناع داغ زده بردارند. و گاهی اسفناج و
گشنیز نیز خورد کرده داخل آن کنند.

قره شله

اول گوشت فربه و لپه و نمکدان با آب ریخته بگذارند بپزند تا
لپه آن بالمره حل گشته، و گوشت مثل نخ آنگاه پیاز را در روغن

تافته بمیان آن ریزند آنگاه برنج گرده را که برنج مخصوص آش است
پاک شسته با رب انار مخلوط نموده سخت مالش دهند تا نیک بهم ممزوج
شود آنرا نیز بمیان آش مذکور ریزند گاهی اندکی ریحان و مرزه
خشک نیز علاوه بر آن نمایند فلفل و نمک باندازه زنند و آتش آنرا
کم کنند تا نرم نرم الی مدت یک دو ساعت بجوشد و دم کشد.

شله زرد

اول برنج را پاک شسته آنگاه با زعفران باندازه بدینطریق
دو مثقال زعفران ریزند با شیره شکر یا دوشاب در شربت نموده
اما شیرینی آن کم باشد بجوشانند چون برنج در شربت مزه گرفت
آنگاه شیره شکر یا دوشاب دو باره روی زنند چون که شیرین شد
بردارند دارچین کوبیده بروی آن پاشند و گاهی روغن تافته
مثل حلیم بروی آن ریزند. و بعضی برنج را در دوشاب
یا شیره شکر لازم است.

آش جو

نخست جو را مقشر نمایند و در همسنگ جو مقشر پاک شده همسنگ آن
گوشت کوبیده فربه بر آن ریزند و با هم به نمکدان نهاده آب ریخته
بجوشانند چون نیز دیگ به پختن شد کشک ساییده باندازه بر آن ریزند
و اندک اندک افزوده و با ستاری بهم زنند تا رنگ برنده و پوسیده شود
و بگذارند تا گوشت حل و از جوش افتد بگشاید آنگاه سیرداغ

یا نعناع داغ بروی ان ریخته بردارند . وگاهی قدری زردک
نیز خورد کرده بمیان ان ریزند . وگاهی این آش را مثل سایر آشها
روان پزند و با قاشق خورده شود . وگاهی مانند حلیم سفت پزند در
هر دو صورت باید گوشتش مثل گوشت حلیم یک پز بطوریکه از جوش افتاده
شود . وگاهی بجای نعناع داغ و سیر داغ خورند . ۳۰

آش جوش پره

اول آرد را با آب سرد خمیر نموده و پارچه ها از آن خمیر بقدر کف دست سازند انگاه
قیمه پخته و اسفناج و گشنیز پخته مانند دلمه بمیان ان گذارند و اطراف خمیر
را برچینند تا قیمه و اسفناج در میان ان محفوظ و دو پایان شود . پس بمیان
آب جوشان الماسو ریخته و دسته بجوشانند چون پخت با کفگیر بهم زنند
تا دلمه های خمیر از هم باشد . وگاهی بهمان حالت بگذارند باشند .
انگاه کشک ساییده با سیر داغ یا پیاز داغ یا نعناع داغ یا سرکه شیره
یا سرکنگبین یا ماست بمیان ان ریزند و بهم زنند و بردارند .

آش لبنی

برنج سوا کرده شسته با نخود یا لپه و گوشت مخلوط کرده بمیان دیگ آب
ریخته زنگ زنگ بهم زده بجوشانند تا دیگ آب بریده و تباه شود
بار بگذارند چنین یک پخت نعناع داغ یا سیر داغ زده بردارند

آش سمنو

دیگر. آش جولانه
اول با قدری جو سوا
لطیف نموده وکشته
شود مخلوط نموده
جو سویق نمایند
پس بیرون نموده
بگذارند بخته
چون نیم مخلوط شد
در میان هاون
جو با قاشق چوب
بکوبند تا جمیع
پوست جو جدا
شود انگاه به
باد دهند و
جو مقشر شده سوا
بگذارند یک
پخته و حاضر
داشته باشند
پس گوشت زده
حمد سوا علیحده ریخته
بار بگذارند
و یک به پزند

بخت گندم سوا در ظرفی بر و بانند چون جوانه زده و جوانه های گندم
سبز شد و نزدیک به سبز شدن رسید انرا کوبیده سخت بفشارند
و آب انرا که شیره اول باشد گرفته نگاه دارند . پس تفاله انرا باز
بمیان آب ریخته با دست زیاد مالش دهند و آب انرا از الک گذرانده
صاف نمایند و انرا که شیره دوم باشد با آرد گندم که یک بخته باشند
مخلوط نموده بمیان دیگ ریزند و برافروزند فندق و بادام و گردو
نیز بمیان ان افکنند و متصل بهم زنند تا نیک پخته و سرخ رنگ شود
انگاه شیره اول سوا بمیان ان ریخته بجوشانند و باز با کفگیر
بهم زنند تا نیک پخته و بالمره سرخ شود . الآنها در بهم زدن کوتاهی
ننمایند تا ته نگیرد و ته ان نسوزد . و ده من گندم را در مرتبه باز
و نیز همراه ده من آرد گندم زنند . کفگیران مخصوص الپ
مانند پارو از مس ساخته اند و بر چوب نصب کرده اند و به ترکی انرا
در سپین نامند .

در اقسام کوبیده ها

کوفته ساده

بخت گوشت سوا با پیاز و بادزاده یک مخلوط نموده نیک بکوبند . انگاه
لپه پخته یا نخود بو داده سوا علیحده کوبیده مخلوط گوشت کوبیده نمایند
و با دست مالش دهند و ریشه های گوشت سوا بالتمام برگیرند . پس برنج سوا
نیک شسته و قدری زعفران زنند تا رنگین شود انوقت با فلفل و نمک و ادویه
مخلوط گوشت مزبور نمایند . و اندک آب زنند تا نمک شود و بتوانند مدور

[illegible]
صاف نمایند
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
نگاه دارند .
[illegible]
[illegible]
[illegible]
و نقد [illegible]
[illegible]
و آب [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
بخت [illegible]

نخود. سپس به رنگ چند دانه متوسط یا بزرگتر یا کوچکتر مدور سازند
و یک عدد تخم مرغ که اول آب پز نموده اند پوست کنده بمیان آن گذارند
گاهی زرشک و آلوی زرد یا آلوچه خشک یا غوره کشمش و مغز بادام یا مغز
گردو بمیانش گذارند. یا با همه ساله پزند. هیچیک از اینها سوی میانش
نگذارند. و گاهی بگوشت برنج و سبزی کنند یا ترخان و تره قیمه کنند
نیز مخلوط نمایند. انگاه بمیان آب جوشان افکنند و گوشتها تا پخته
شود. چون پخته باز داغ زده چند جوش هم با باز داغ بخورد چون
آب آن باندازه شده و کوبیده نیک پخته گشت بردارند.

کوفته سماق یا کوفته سرکه شیره

مانند کوفته ساده طبخ شود هیچ فرق مگر اینکه در آخر چون پخت آن را
سماق یا سرکه شیره زنند.

آرزومان کوفته

گوشت فربه چند سیر نخست مانند کوبیده ساله با نمک و پیاز بکوبند و ریشه‌ها
گوشت سوا جدا سازند. انگاه لپه پخته یا نخود داده علیحده کوبیده
با زعفران و ادویه و فلفل مخلوط گوشت مزبور نمایند و دو سه عدد تخم مرغ
بمیان آن شکسته و بان زنند تا سفت شود و لیزابه ای سوی دست
نماید سپس پارچه نازک مثل تنزیب و غیره سوی میان کاسه
قدح همین نحو کوفته سوی بمیان آن پارچه ریخته مدور ساخته و
تخم مرغ آب پز وسطش گذارند یا آلوبخارا و غیره در کوفته

سرخ کرده شد. انگاه بمیان آب جوشان افکنده بجوشانند چون نیم
پخت شد از آب بیرون آرند و بمیان روغن تافته اندازند سرخ نمایند
نیز در دیگ علیحده با باز داغ سرخ کنند چون سرخ شد اینکه اول
میان آن جوش آمده بود بروی آن ریخته از نو بجوشانند تا نیک پخته
و تمام آب جوش کشد. وقتیکه کوفته آرزومان با سایر کوبیده ها دارد
اول دست آب اینها سوا سازند و دست آب بپزند سوا یا تخم مرغ مخلوط
نمایند و لیزابه سوا بعد از نیم پخت شدن در روغن و باز داغ سرخ
کنند. و با این کوفته انقدر بجوشد تا تمام آب خوب بکشد با سایر کوبیده ها نیز
با آب بردارند. و این کوبیده سوا کاری چندان بزرگ سازند چند قطعه
مرغ بریان بمیانش گذارند.

کوفته معلا

مانند سایر کوبیده ها گوشت سوا با پیاز و نمک چون کوبیده و ریشه‌ها گرفت
برگیرند سیر گوشت سوا تخم تر کرده انگاه با آلوچه و زردآلوی خشک
و انار دانه و زرشک و خلال بادام و پسته و غیره پر نمایند فلفل و
زده پر نمایند. پس گوشت کوبیده سوا بمیان کرباس ریخته و در وسط آن
گوشت کوبیده گذارند و با سایر مدور ساخته کلوی کرباس سوا بسته به
آب جوشان افکنند چون نیم پخت شد بیرون آورده کرباس سوا باز
نموده بمیان روغن تافته افکنده نیک تابند و آب بروی آن ریخته بجوشانند
تا مانند آرزومان کوفته با همه آب خوب بکشد. دست
مثل کوفته آرزومان با تخم مرغ بگیرند.

کوفته کباب

گوشت سر را با پیاز و نمک کوبیده ریشه‌هایش را سوا کنند لپه پخته را سوا کوبیده مخلوط
آن نمایند فلفل و نمک زده دست آب آن را با تخم مرغ بگیرند کوبیده‌ها را کوچک به قدر
فندق بزرگ ساخته میان آب جوشان افکنند چون نیم پخته شد سر دیگ را آورده
در پیاز داغ بتابند آن وقت آب آن را روی آن بریزند سبزی که شسته با غوره
ریخته بجوشانند گاهی تخم مرغ نیز میانش بشکنند گاهی غوره تازه یا آلوچه یا
رب انار میریزند چون پخت بردارند .

در اقسام آبگوشت‌ها

آبگوشت ساده

گوشت را با شحم آن خورد کرده با پیاز حلقه حلقه کرده و نخود و لپه و فلفل
و نمک میان دیگ ریخته آب بر رویش بریزند و بجوشانند تا پخته شود اگر
آبش کم شود آب گرم بر آن علاوه نمایند .

قسم دیگر

گوشت را با شحم خورد خورد نموده با پیاز میان دیگ ریخته بپا فرو زنند چون
شحم آن آب شد با قاشق بهم زنند تا گوشت و پیاز با همان روغن خوب
سرخ شود چون سرخ شد آب و لپه یا نخود بر رویش ریخته طبخ نمایند چون پخت فلفل
زده بردارند ،

قسم دیگر

آبگوشت را چون بپزند گوشت را کوبیده با اسفناج خشک میانش ریخته بگذارند و جوش
هم با کشک میخورند آن وقت بردارند بسیار لذیذ میشود .

اقسام دیگر آبگوشت

گاهی میان آبگوشت بادنجان با ترشی و گاهی غوره و بادنجان و گاهی لیموی عمانی
و گاهی کدو و گاهی به ترش و گاهی آلوچه یا رس گاهی چغندر و زردک و
اسفناج یا کرتی بریزند لکن اصل طبخ آبگوشت همان است که در آبگوشت
ساده نوشته شد

آبگوشت طیور

مثل آبگوشت مرغ یا کبک یا کبوتر یا دراج وغیره . اول پیاز داغ حاضر
نموده پرنده مذکور را میان آن [illegible] افکنده . آب و لپه و نمک ریخته
بجوشانند فلفل زده بردارند . و در آبگوشت طیور نیز همان چیزهایی
که در آبگوشت گوشت مثل بادنجان و غوره وغیره نوشتیم علاوه میتوانند
نمود فرقی که دارد پرنده چون روغن چندان ندارد اول باید
پیاز را در روغن بتابند آن وقت پرنده مذکور را با آب و لپه میان آن
افکنده بجوشانند تا لذیذ شود

در اقسام قلیه‌ها

قلیه ساده

گوشت گوسفند یا گوشت مرغ یا سایر پرنده‌ها را با آب بار نموده طبخ
کنند چون نیم پخت شد عدس و اسفناج خورد کرده و کدوی خورد
کرده با فلفل و نمک میان آن ریخته بجوشانند تا یک پخته شود
آنگاه بردارند و صرف نمایند ،

قلیه ترشی دار

مانند قلیه ساده طبخ نمایند چون پخت ترشی زنند خواه آبغوره خواه آبلیمو و خواه آب نارنج وغیره باشد. با اندکی آرد برنج ابتدا به ترشی مذکور مخلوط نمایند تا لعاب دار شود بعد بمیان قلیه بریزند و چند جوش بزند تا ترشی را بخورد.

قلیه مجرن

عدس و لوبیای قرمز و لوبیای سفید و نخود و لپه و کوبیده ریزه سو در میان آب بریزند چون نیم پخت شد. بیخ چغندر سو قیمه کنند بوی علاوه دارند چون خوب پخت رب انار یا رب آلبالو یا رب شاه توت زده چند جوش بخورد آنگاه پیاز داغ یا نعناع داغ زده بردارند. و گاهی با قلم سبزی تازه یا با قدری رسیده بزنند. و گاهی زردک قیمه کرده نیز با بیخ چغندر قیمه کرده مخلوط ریزند اگر زیاد ترش شود قدری چاشنی شکر قند و شکر زنند.

ترشک

اول الگوشت گوشت سو یک پخته باشد بر گیرند. آنگاه قدری عدس و کوبیده ریزه بمیان آب الگوشت مذکور ریزند و بجوشانند چون نیم پخت شد. بوته بادنجان سو بر گیرند و ته دیگ آب اکنند بعد از یک ربع ساعت از میان دیگ آب بر طرف آرند و نفت زنند

و بمیان آن ریزند چون با هم یک پخته شد. قدری آرد برنج سو بمیان آبغوره یا آب لیمو یا آب نارنج ریخته بمیان ترشک مزبور ریزند و بجوشانند تا خامی ترشی بر طرف رود. آن وقت نعناع داغ یا پیاز داغ زده بردارند

ساک

اول آب الگوشت سو بر گیرند و قدری لپه و کوفته ریزه بمیان آن ریخته طبخ نمایند. چون نیم پخته شد اسفناج سو یک شسته نیم خورد نموده بمیانش ریزند. اگر اسفناج نباشد برگ چغندر هم میتوان پخت چون یک طبخ شد آرد برنج سو به آبغوره یا به آب لیمو یا به آب نارنج مخلوط نموده بوی ریزند. چون خامی ترشی بر طرف در آید نعناع داغ یا پیاز داغ زنند و بکاسه کشیده گرم گرم بمیان آن یک عدد تخم مرغ شکسته تا بسته شود و هم با هم خورند.

در اقسام کبابها.

کباب سیخ

گوشت بره یا گوسفند یا غیره سو باندازه با دنبه قطعه قطعه نموده بجای پیاز خورد کرده و در ما بین هر قطعه گوشت یک قطعه دنبه یا پیاز باشد و در فراز آتش کباب نمایند نمک و فلفل باندازه لازم است اگر گوشت بات باشد البته بهتر است. ولیکن کباب سو ترکمان کباب قرمه نامند.

کباب برگ

گوشت راسته گوسفند سفید ورقه ورقه بنحویکه مخصوص است برگ
پهن تر از سیخ جهت کشند آنگاه با کارد بزنند و بر گرد آنرا
از دو طرف آنرا با کارد زده در آتش کباب کنند.

کباب لوله

یک چارک گوشت را با سه سیر دنبه نرم بکوبند. پس از آن یکدانه پیاز سو
قیمه کشیده و با ساطر ریز بکوبند و نمک و ادویه بنحوی بمیان گوشت بریزند
و نیک بمالند و بسیخ بکشند و کباب کنند و سماق بر روی آن بپاشند.

کباب مرغ یا سایر طیور

مرغ و ابابات بنحوی که از پهلو ران و شکم و دو بال بسیخ کشند و بفراز
آتش گیرند چنین قدری کباب شد آب دوغ یا روغن و ترشی مثل آبلیمو
و غیره با قاشق بهمه طرف آن بزنند و باز در روی آتش بچرخانند و این
عمل را مکرر نمایند تا نیک کباب و سرخ شود.

گونه دیگر

مرغ را پاک شسته و شکم آنرا با قدری روغن و قره قات و زرشک
بر نمایند و پس دوزند و بسیخ کشند و کاغذی را روغن زده دور آن
بپیچند و در فراز آتش بچرخانند تا کباب شود چون کباب شد کاغذ را
باز نموده چند دقیقه نیز در روی آتش بچرخانند تا سرخ شود.

شامی کباب

گوشت و لپه سوا سوا با پیاز فرو کوبند و با آب جوشان باندک
دنبه افکنند تا نیم پخت شود آنگاه گوشت کوبیده و دنبه سوا از
میان آب بیرون آرند و با لپه پخته نیک بکوبند و رگهای گوشت سوا جدا
سازند و باندازه آرد نخود بو داده و تخم مرغ و زعفران و نمک و
فلفل بوی مخلوط نموده چندان بمالند تا سفید شود. سپس به بزرگی کف
دست یا بزرگتر گرد گرد نمایند و بمیان روغن تافته اندازند تا سرخ کنند
چون یک رویش سرخ شد برگردانند روی دیگرش سو نیز سرخ نموده
بردارند. و گاهی آنرا بعد از سرخ نمودن بمیان رب انار
اندازند و باندازه‌ای که ترشی مزه بجوش آید فراز آتش گذارند چون
بجوش آمد برگیرند.

شامی کباب بروجردی

گوشت ران گوسفند سو نیک بکوبند و رگهای آن برگیرند و لپه پخته و پیاز
هنگام کوفتن در آن بریزند و کوبند. چون نیک کوفته شد تخم مرغ
بر آن بشکنند و بمالند و چندان با تخم مرغ زده روان شود و در دست
قرار نگیرد آنگاه تره کند نا سو نیک قیمه کشیده بوی مخلوط نمایند.
و زعفران و نمک و فلفل زنند. سپس با قاشق بمیان روغن

تا فته ریزه شود و در میان روغن بریان شود چنانکه یک رویش سرخ شد
برگردانند روی دیگرش را نیز سرخ نموده برگیرند.

مشبکه کباب

مثل کوفته کباب است بلا فرق نهایت اینرا گرد گرد ساخته در [illegible]
مانند خرما مستطیل سازند.

کشنیز کباب

مانند کوفته کباب سازند. چون گوشت را با نخود کوفته و بعد
گرد کوفته ساخته و در روغن تاب دادند و آب ریخته گذاشتند
بریزد اندکی آرد نان خشک و پاره از قیمه کشنیز بمیان آن بریزند
چون پخت چاشنی آبغوره زده و فلفل افشانده چند عدد تخم مرغ بمیان
آن شکسته برهم زنند تا با کوفته تخم مرغ آغشته گردد آنگاه بردارند

تاس کباب

گوشت فربه خوب را با دنبه به بزرگی کباب قیمه قطعه قطعه نموده نمک و فلفل
افشانده در میان قیمه پیاز نخوابانند و یک روز گذارند تا نازک شود آنگاه
در میان دیگچه اول یک لا دنبه بچینند و از فراز دنبه گوشت چیده ادویه
و سماق ریزند باز دنبه گذارده فراز آن گوشت نهند و ادویه [illegible]
باشند بهمین قرار تا دیگچه ممتلی شود اگر پیاز خیلی خوب دارد کم باشد بلا دل [?]

آن پیاز را حلقه نموده گذارند. پس سر دیگچه را گذارده محکم
کنند و بفراز آتش ملایم نهند تا بمدت [illegible] طبخ شود. اگر دنبه نگذارند
قدری روغن باید بفراز گوشت بریزند. دیگچه آن مخصوص و موسوم
به تاس کباب است.

کباب دیگ

مرغ را اول با پیاز و داغیکه پیاز زیاد داشته باشد بتابند آنگاه
خلال نارنج و پسته و بادام بشکم مرغ گذاشته بمیان دیگ نهند و
اندکی آب ریخته سر دیگ را محکم نمایند و در فراز آتش ملایم
گذارند تا طبخ شود چون پخت قدری آبغوره و قند بمیان دیگ
بریزند و سر دیگ را محکم نمایند چون آبغوره را بخار کشید و بروغن
افتاد بردارند.

دیزه ماهی

ماهی سفید را سه روز در میان آب نمک انداخته روزی دو
بار آب اینرا عوض نمایند تا بالمره شوری آن گرفته شود اگر ماهی
تازه باشد محتاج بآب انداختن نیست پس شکم اینرا با انار
دانه و مغز گردوی نیم کوب و بعضی از سبزوات معطر مثل تره

و نعناع و غیره در قیمه کشیده باشند انباشته سپس شکم ماهی را بدوزند

پس از آن سر و دم ماهی را حلقه وار بهم وصل نموده درون

میان دیگ یا کاسه مسی گذاشته سرانرا محکم نمایند و میان اجاق

گرم نهند و آتش باطراف و روی آن بریزند و تا یک ساعت بگذارند

بپزد آنگاه بردارند

کباب کاغ

گوشت پشت با روی گوسفند را بگیرند و بقوار بزرگ فندق و بادنگ

برگ کاغ ورق ورق نمایند و در میان آب شور بخوابانند تا نازک شود

بعد بیرون آورده نمک بزنند و بسیخ بسیار نازک کشیده کباب کنند

کباب زبان گاو

مجموعه را بفراز آتش گذارند تا یک داغ شود آنگاه مایه ماشی را

مانند زبان گاو ساخته به روی مجموعه مزبوره بگذارند چون خوش

جمع کرد برگردانند تا روی دیگر آن بپزد پخته شود آنگاه بردارند.

حسرت الملوک

جگر و دل و قلوه بره را قیمه کشیده نمک بزنند و میان دیگ ریخته

با آب بگذارند جوش بخورد آنگاه بیرون آورده باز ریزه بمیان روغن

با قیمه مزبوره ریخته نمک بزنند سپس قدری لپه با آب میانش بریزند

و بگذارند بپزد و چون خوب پخت با همانطور رشته انگشت با آب

برداشته نان میان آن زده بخورند یا آتش را با لمره بگذارند

بکشد و تا بعد خورش قیمه بکار برند. و گاه میانش ترشی مثل آبغوره

یا رب انار و غیره بریزند غذای لذیذ و طعم شود.

بزقورمه

ساده ترین آن اینست در ساج آهنی را فراز تنور گرم یا

اجاق گذارند تا گرم شود آنگاه گوشت بره شیرمست را قطعه قطعه

نموده و استخوانهای بزرگ آنرا شکسته بمیان ساج ریخته با کفگیر بهم

زنند تا با آب خود نیم پخت شود پس کره و پیاز بمیان آن ریزند و باز

بهم زنند تا یک سرخ شود و بردارند.

گونه دیگر

چون گوشت بره شیرمست را بطوریکه نوشته شد بمیان ساج ریختند

و بهم زدند تا با آب خود نیم پخت شد و آب خود را کشید اندک دوغ

ترش بمیان آن ریخته و بهم زنند تا گوشت بکلی پخته شود نمک و فلفل

تا اندازه افکنند چون نزدیک به پختن شود کره تازه بمیان آن افکنند

و بهم زنند و باز خورد نموده بوی علاوه دارند و آتش آنرا کم نمایند

تا گوشت و پیاز نیک سرخ گشته اما نسوزد . چون خوب سرخ شد آن را گرم گرم
نان برشته را بمیان بشقابها گذاشته گوشت را با کفگیر به روی نان
کشند و ماست را با زعفران زیاد آمیخته بروی آن ~~کشیده~~ بریزند
و گاه سیر زیاد بماست زنند در هر دو صورت با نان خورند غذای
لذیذی شود . و گاه باشد در ماست زعفران نزنند و بس باشد
در هنگام ریختن کره و پیاز سبزی قیمه کرده نیز داخل آن نمایند .
و البته بخواهش خورنده کار است . جمیع اقسام آن نیک و ملایم باشد

هو

ساج ماهی

ماهی تازه را اشکم دریده و پاک نمایند آنگاه استخوان کمر ماهی را
از درون اشکم بیرون آرند تا پوست پشت ماهی پاره نشود سپس اشکم
را با ادویه جات معطر مثل هل و دارچین و میخک و جوز هندی کوبیده
انباشته بدوزند و باندازه نمک بر آن افشانند . پس ساج را فراز
اجاق گذارند ترکه های نازک از درخت انار یا غیره باندازه
ساج بریده در میان ساج بقاعده بچینند بطوریکه ترکه ها قریب چهار
انگشت در فراز گودی ساج واقع شود . و سر و دم ماهی را چنبر
وار بهم دوخته فراز ترکه های مزبور گذارند و به ته ساج به
بزرگی یک سیب کره تازه اندازند بطوریکه ماهی چهار انگشت بلندتر
از کره باشد . و دو نان لواش بروی ماهی گسترند . و یک ساج
دیگر را بروی آن مانند سرپوش گذارند بنحویکه گودی ساج بروی ماهی

افتد . آنگاه بفراز ساج هیزم خشک چیده بسوزانند و در زیر
ساج دیگر در فراز اجاق آتش نیز آتش افروزند هم از تحت
و فوق اندرون ساج آتش افروخته شود ولی آتش باید ملایم باشد و زیاد
تند نباشد تا ماهی نسوزد و علامت بریان شدن چون قریب نیم ساعت
آتش افروختند ساج فوقانی را بردارند و ملاحظه نمایند اگر نان تنک
لواش سرخ شده باشد عوض نمایند و نیز باندازه کره به ته
ساج افکنند و دو باره ساج فوقانی را بروی آن گذاشته بقرار
مذکور از دو طرف یعنی از تحت و فوق آتش ملایم بیفروزند و بعد از
ساعتی باز ساج فوقانی را بردارند و ملاحظه نمایند اگر یک
روی ماهی در فراز بخار کره و در روی ترکه ها نیک سرخ
شده باشد ماهی را برگردانند و باز کره به ته ساج افکنند
و نان لواش تازه بروی ماهی گذارند و ساج فوقانی را بروی آن
گذارده از طرفین بقرار مذکور آتش افروزند و این عمل را
چهار پنج بار مکرر نمایند و در هر بار کره تازه به ته ساج افکنند
و نان لواش تازه بروی ماهی گسترند و باید الی پنج ساعت مشغول
طبخ آن بقراریکه نوشته شد بشوند تا ماهی در کمال ملایمت نیک بریان
و سرخ شود . بسیار غذای لذیذ و از جمیع بریانهای ماهی بهتر باشد

مولد و ریزیج

ملعت مازندرانی اسم این قسم بریان ماهی سو د در ذیل نوشته میشود
گویند . اشکم ماهی سفید سو دریده هرچه در شکم ان است پاک نموده
سر و دم انرا جدا و از هم وا زنند . الغاه اتش زیاد در زمین
بیفروزند چون شعله هیزم تمام شد اتش ها یک سو کنند و زمین گرم
شده سو به کنند باندازه ماهی ورانی جا گیرد انوقت ماهی را لوله سو
بان گودی گذارند و خاک گرم سو بعد از ان بریزند و انروی خاک
اتش سو بریزند و دیگر لازم است همان حالت گذارند تا ماهی
در انجا بریان شود پس اتش و خاک سو یک سو کنند و ماهی سو بر گیرند
و این قسم بریان ماهی لاکنو را اند و خام بر نداره بسیار لذیذ بشود

بریان پرندگان

این بریان سو از گوشت جمیع طیور توان پخت لکن از مرغ بهتر شود .
نخست مرغ را پاک شسته و شکم انرا پاک نمایند . فلفل و نمک باندازه داشته
ده پیهدان نهند اندکی آب و روغن پاک به پیهدان ریزند . و سر دیگ سو
گذارند . ولی سر دیگ مخصوصی دارد . یعنی به سر دیگ ان گود بود و
اخگر داشته باشد . پس بمیان گودی سر دیگ آب سرد ریزند . تا
آنچه در درون دیگ است چون بجوشد و بخار ان بعد از ان به بشت برود

سر دیگ دو باره بندی به آب بنموده قطره ای و بمیان دیگ چکد .
و چون آب سر دیگ گرم شود عوض کنند و اتش زیر دیگ باید ملایم باشد
و فلفل ... مواظبت کرده ساعت ساعت سر دیگ سو بر داشته مرغ را
بر گردانند تا نه گیرد و هر دو روی ان یک اندازه بریان گردد و لکن آب
ان تمام شود باز اندکی اب بمیان دیگ ریزند تا بریان شود . و بعد
چند ساعت علامت این پختن سو به نه چون پخته بریان سو بردارند .

بریان تنور

بره یا گوسفند سو اشکم تهی نموده پاک بشویند الغاه سیخ بلند چوبی گشته
و تنور سو هیزم بیفروزند چون شعله ان تمام و اتش هیزم افتاد دیگ سو آب ریخته
بروی اتش تنور گذارند و چوبها سو بروی تنور مانند تیر نهند و سیخ کباب را سو
در بره درست فرو کشیده و محکم داشته بگیرا انرا بمیان دیگ آب
نهاده سر دیگر سو از وسط ان چوب ها در فراز تنور رات به نهند
و سر تنور سو گذارند تا بریان مذکور به حرارت تنور و بخار آب پخته
گردد لکن باید مواظبت در حرارت تنور داشته باشند تا زیاد نا شده و
بریان سو نسوزاند و گاه گاهی سر تنور سو بر داشته ملاحظه کنند
چون پخت بریان شد بردارند .

بریان زمینی

هیزم زیاد در زمین بیفروزند چون اخگر شود یکسو کنند و خاک زمین سو

کنده گودالی سازند نه چندان عمیق پس بره سو که قبل از وقت پوست
برگرفته باشند و شکم پوست از او برداشته باشند نمک و فلفل زده بهمان
پوست خوب بپیچند و بدوزند و بگودال مزبور بنهاده خاک گرم بروی آن
بریزند و از اخگرها بر فراز خاک بریزند و هوشیار باشند که از اندازه
افزون نباشد بهتر آنست که اخگر یعنی آتش هیزم سو اندک اندک بروی آن
بریزند چون فسرده گردد اخگر تازه ریزند غالبا گردانه که بزد چنین
یک تخت اخگر و خاکها سو بکو کنند و بریان برگیرند خورش بامزه
نیک گردد .

بریان بازاری

گوسفند فربه سو پوست برگیرند و اشکم از او پاک سازند و دیگ بشویند و
با دنبه و جمیع اعضای گوسفند الا سر و پاچه‌ها احشای آن . در دیگ نهند
در شبانگاه تا بامداد با ستاری زیر از او برافروزند و سر دیگ را بر گل
گرفته باشند تا نیک پخته و سرخ گردد . صبح گاه به بنگاه نهند و سر دیگ سو
گشاده زیر دیگ سو نرم نرم بیفروزند تا سرد نشود . هر کس خواستار باشد
از همه جای گوسفند باندازه ببریده و جدا جدا بروی نان چیده و بطبقه
تمام مشتری دهند .

در اقسام پختن تخم مرغ

اول آب پز آنست که تخم مرغ سو بمیان آب جوشان با پوست

انگاه آب سو بجوشانند تا نیک پخته شود با کره و فلفل و نمک پس بخورند .

نیم بند

تخم مرغ سو در آب یا در فراز خاکستر گرم نیم بند نمایند یعنی بالطور با پوست
بمیان آب جوشان افگنند و بگذارند تا نیم پخته شود یا در فراز خاکستر گرم
گذارند چون نصفه پخته شده بردارند با فلفل و نمک پس بخورند و مصلح سینه باشد

نیم رو

اول روغن کره سو نیک داغ نمایند و تخم مرغ سو بمیان آن بشکنند
چون باندازه پخته شده بردارند فلفل و نمک بروی آن افکنده بخورند

خاگینه که در نزد ماها قیقاق گویند

نخست تخم مرغ چندی سو بمیان کاسه بشکنند و اندکی آرد بروی آن پاشند
انگاه با قاشق بزنند تا نیک باز شود . پس بمیان روغن داغ شده بریزند
و سرخ نمایند . انگاه باندازه شیره قند یا دوشاب یا خاکه قند بروی
آن بریزند و بگذارند یک دو جوش هم با آن بخورد انگاه بردارند

مرغانه ماست

ماست سو اول لت زده فلفل و نمک و نعناع باندازه زده حاضر دارند چون
نیمرو پخته شده گرم گرم با روغن بمیان ماست مزبور ریزند خورش
با مزه و نیکو شود . اگر سیر هم با ماست زنند خوب شود .

در اقسام حلواها

حلوای آرد

اگر با عسل بپزند به یک من آرد نیم من عسل و نیم من روغن زنند اگر با قند
بپزند با قند شیر سو زیاده تر نمایند تا کم شیرین باشد . نخست روغن سو را
بطوریکه ذکر شد گذارند تا داغ شود . چون روغن نیک داغ شد آتش
زیر دیگ سو ملایم تر کنند آنگاه آرد سو کم کم بمیان آن ریزند و متصل با کفگیر
بهم زنند تا نیک مخلوط شود و گره نبندد . چون آرد در میان روغن خوب سرخ
شد شیره عسل یا قند که با زعفران مخلوط نموده حاضر داشته بمیان آن
بریزند و باز با کفگیر متصل بهم زنند باندازه که آب شیره سو بخود بکشد آنگاه
بردارند . و باید در بهم زدن اصرار داشته باشند تا ته نگیرد و گره نبندد .

ترحلوا

روغن سو اول باندازه داغ نمایند که آرد سو تنها مثل حلوای آرد که نوشته
شد بمیان روغن نریزند بلکه مخلوط به شیره نمایند و معا بمیان روغن داغ
شده بریزند . باین طور که نخست آرد سو بمیان شیره کم کم بریزند و بهم
زنند تا گره نبندد باندازه آرد ریزند که شیره مرقوم مثل ماست لت زده
باشد . آنگاه شیره و آرد سو که مخلوط هم نموده بمیان روغن تافته بریزند
و بهم زنند تا نیک سرخ شود و آب شیره کشیده گردد آنوقت حلوا سو نیز بر
روغن پس دهد چون بروغن نشست بردارند .

حلوای آرد برنج و حلوای نشاسته

حلوای آرد برنج و حلوای نشاسته فرقی در پختن با حلوای
آرد ندارد بهمان طور باید پخت . نهایت عوض آرد گندم آرد برنج
یا نشاسته ریزند .

حلوای گل زرد

گل زرد سو اول پاک کرده با ریگ شسته و آتش سو عوض نموده بجوشانند تا
تلخی آن گرفته شود . پس از آب بیرون آورده نیک فشار داده
و در روی سینی [illegible] خوب سابند . آنگاه روغن سو بقدری
داغ نموده کمی آرد برنج بمیان روغن بریزند و گل زرد سو که سابیده حاضر
دارند بمیان روغن بریزند و نیک سرخ نموده بعد شیره شکر سو با زعفران بمیان
آن بریزند چون آب آن نیز کشیده شده بروغن افتاد بردارند .

حلوای گل به

حلوای گل به سو نیز مانند حلوای گل زرد طبخ نمایند . و اگر خواهند قدری
زرده تخم مرغ و مغز پسته سو داخل شیره شکر نموده زعفران نیز زده
بروی گل به که در روغن سرخ شده بریزند تلخی گل به و گل زرد سو
با آب سرد هم توان گرفت باین طریق که در میان آب سرد انداخته آتش
داده آتش سو عوض نمایند تا دو سه بار آتش سو عوض کنند تا تلخی آن گرفته شود

هو

حلوای تخم مرغ

زرده تخم مرغ را داخل شیره شکر نموده ادویه و زعفران زده بزنند تا درست باز شود بعد روغن را داغ نموده آرد گندم را در میان آن سرخ کنند. آنگاه تخم مرغ و شیره شکر را بمیان آن ریخته و متوالی بهم زنند و آتش زیر دیگ را کم کنند یا دیگ را روی زمین گذارده آنقدر بهم زنند تا بسته شود و خود را جمع نماید. باید در بهم زدن کوتاهی ننمایند تا شکل خاگینه نشود.

حلوای زردک

زردکها را رنده کرده پوست کنند و بجوشانند چون پخته شد از آب بیرون آورده آب آنرا بگیرند. آنگاه آرد گندم را در روغن سرخ نموده ادویه و زعفران و هل داخل شیره شکر نموده با زردک مزبور بمیان روغن و آرد سرخ شده ریخته بهم زنند تا سرخ شود آنگاه بردارند.

حلوای ماست

نخست شیر را مایه ماست زده قدری هم نشاسته داخل آن کنند یعنی اول شیر را خوب بجوشانند و قدری نشاسته با مایه ماست زده داخل شیر نموده چنانکه ماست میزنند بگذارند تا خود را بگیرد چون ماست بسته شد بمیان

هو

کیسه ریخته بگذارند تا آبش بچکد و ماست سفت شود. قند را کوبیده بمیان ماست مزبور بریزند و شیره هل را با گلاب کشیده بگذارند تا صاف شود. آنگاه بمیان ماست مزبور بریزند و مغز پسته را با آب گرم شسته مقشر نموده و خلال کرده آنرا نیز بمیان ماست بریزند. سپس روغن را داغ نموده آرد برنج را در میان آن سرخ نمایند. چون سرخ شد از روی آتش برداشته بر روی خاکستر گرم گذارند و ماست را با اجزای مزبور ده دفعه کم کم بمیان آن بریزند و با کفگیر خوب بهم زنند تا به روغن نشیند. دوباره بر روی خاکستر گرم گذارند و دم نمایند تا در دم بعمل آید و بردارند.

حلوای بالنگ

نخست آب را بجوش آرند. آنگاه بالنگ را بمیان آن افکنده بجوشانند تا پخته شود. سپس بمیان آب سرد افکنند و چند بار آب آنرا عوض نمایند تا تلخی آن بیرون آید. آنگاه مانند حلوای گل زرد طبخ نمایند.

حلوای شیر

اول آرد برنج را در میان روغن سرخ نمایند. آنگاه شیره شکر را با قند بمیان شیر بریزند و شیره مغز هل و گلاب و بیدمشک با آن زنند

و همان آرد برنج در سرخ نمودن بقدر بریزند و مثل سایر حلواها
بهم زنند لکن هر وقت نمایند تا زرد رنگ شده و یک بوی در حین بهم زدن
مخلوط شود بیخ کفگیر زیاد از ته دیگ بزنند . چون شیره ته گیرد
و نه آن سرخ شود لهذا باید کفگیر را از ته زود زود و آتش را
ملایم نمود .

حلوای ماش

نخست ماش سبز را پوست دهند الکه مقشر نمایند و پوست او را
دهند و سعی نمایند که ابداً از پوست آن باقی نماند . بعد یک شب بگذارند
تا نرم شود و با آرد برنج مخلوط نمایند و با هم در میان روغن مثل
سایر حلواها سرخ کنند . الکه شیره شکر یا قند را در میان آب
شربت نموده هل و دارچین و زعفران زده به میان آن سرخ شده
بریزند و بهم زنند تا حل آید .

طریقه پختن اطعمه از لبنیات

شیر برنج

اول برنج آش را پاک نموده بخیسانند و بعد در شیر بگذارند

برنج را بریزند . الکه یک من شیر را نصف نمایند نصف
آن را نگاه دارند و برنج را به میان نصف دیگر با نیم من آب
بریزند و بجوشانند تا پخته شود الکه باقی شیر را که نگاه داشته
بودند به میان آن بریزند و بجوشانند تا آب آن کشیده شود

فرنی

فرنی

اول شیر قدری آب داخل نمایند و باندازه آرد برنج با انگشت زده

بهمان آن بریزند و نیک مخلوط نمایند تا گره نداشته باشد. آنگاه روی

اجاق گذارند و با بشقاب متصل بهم زنند تا ته نگیرد چون پخت و آتش کشیده شد

باز قدری شیر خالص بآن اضافه نمایند و بجوشانند تا بعمل آید.

یخ در بهشت

آرد برنج یخ در بهشت با اینکه از آرد فرنی درشت‌تر باشد.

اول اینکه آب شیر مخلوط نمایند آنگاه باندازه و شکر نیز کوفته بهمان

آن بریزند نشاسته آرد برنج سوا زیاد نیک بهم زنند تا گره نداشته

باشد آنوقت بروی آتش گذارده بجوشانند و متصل بهم زنند تا پخته

شود آنگاه قدری شیر خالص بریزند و باز بجوشانند چون بعمل آید بهمان

مجموعه گذاشته چون سرد شده باشند تو زیره بریزند یخ در بهشت چون

پخته شود فوراً سوا از دیگ یا بشقاب جدا نمایند بعضی هم میکنند دیگر نگذارند

با بشقاب [illegible] معلوم است پخته و بعمل آمده.

ساختن ماست

شیر را اول بجوشانند آنگاه بگذارند قدری سرد شود بعضی از جوش بیفتد

و نیم گرم باشد آنگاه قدری ماست را یک لت زده وسط آن بریزند

و سر دیگ را بپوشانند چند ساعتی همین طور بماند تا همه شیر بسته شود ماست گردد.

ساختن پنیر

شیر را اول نیم گرم نمایند آنگاه باندازه پنیر مایه بوی مخلوط نمایند و سر دیگ را بپوشانند در مدت چند ساعت یعنی آنکه بعضی [illegible] ماست بسته شود. آنوقت بروی تخته یا کرسی کرباس پاک بگسترند و شیر بسته شده را میان آن کرباس ریخته اطراف آنرا بروی آن افکنده مجموعه بروی آن بگذارند یا تخته دیگر باندازه کرباس بروی آن بگذارند و روی آنرا قدری سنگین نمایند تا آب آن بچکد و پنیر سخت شود. آنوقت مربع ببرند و پنیر تازه نمک [illegible] را ناگول و لذیذ شود اگر خواهند مدتی نگاه دارند اندکی نمک بوی پاشیده در خم نهند که از خود پنیر در خم آب افتاده خوب تر و تازه نگاه دارد. اگر آب خود افتاده اش کم شد قدری نمک آب را بجوشانند و بگذارند سرد شود و روی پنیرها که در خم ریزند تا خم پر شود یعنی نمک آب از فراز پنیر بقدر دو سه انگشت بیشتر باشد در این صورت هر قدر بماند عیب نمیکند.

ساختن پنیرمایه

شیردان بره را که هنوز [illegible] قورساق کوبند نمک سشته پاک کنند و در آفتاب خشک نمایند بعد دارچینی دهل و میخک و جوز [illegible] و رازیانه را نرم کوبیده میان [illegible] کوچک ریخته سر آنرا ببندند آنگاه کوزه را [illegible] آب ریخته کیسه ادویه را

با شیردان بره در [illegible] بمیان آن اندازند و چند روزی بگذارند باشد بعد از آن آب صاف آن پنیرمایه باشد بشیر زنند پنیر شود.

سرشیر

شیر را بجوشانند آنگاه بمیان مجموعه یا لگن بریزند چون سرد شود روی آن کچه بندد آن کچه را از روی شیر بردارند و با قند و شیره بخورند بسیار لذیذ است.

خامه

سرشیر کوبیده است پس شیر را بعد از دوشیدن چند ساعتی آرام بگذارند باشد در روی آن مثل سرشیر کچه بسته شود آن کچه را خامه گویند.

کشک

ماست را چون بجهت گرفتن روغن دوغ زنند بعد از گرفتن روغن کره دوغ آنرا بجوشانند تا بریده شود آنگاه بمیان کیسه بریزند و بیاویزند تا آب آن چکیده گردد چون آب آن بکلی چکیده شد قدری بوی نمک زنند و مالش دهند آنگاه گلوله بقدر نارنج ساخته بگذارند خشک گردد اگر ماست کیسه کرده نیز قدری با آن داخل نمایند و نیک مالش دهند کشک نرم و خوش طعم شود.

قره قروت

آب کشک یا پنیر را که چکیده شود برگیرند و چندان بجوشانند که بقوام آید کشک ترش مزه و سیاه رنگ شود بجهت درد دل بسیار نافع است.

هو

طریقه پختن لرزانک و شکوفه

نخست نشاسته را با شیر خمیر نمایند . آنگاه کم کم آب ریزند و بهم زنند تا
بالمره رقیق شود و مثل دوغ گردد . آنوقت باندازه قند بمیانش ریخته
با پاتیل بروی آتش ملایم گذارند و آهسته آهسته بهم زنند تا بجوش آید
اگر سفت باشد باز اندکی آب بروی بریزند . چون باندازه شد خلال
مغز پسته و خلال بادام و هل بمیانش بریزند چون باندازه سفت شد
زعفران بروی زده بردارند و قالب را روغن مالیده بمیان قالب بریزند
یا بمجموعه کشیده مانند لوزینه ببرند . اینها را لرزانک نامند . یا مانند فرنی
بمیان دوری کشیده شکوفه نامند .

حلوای خانگی [?] که آنرا بسقطی نیز گویند

اول نشاسته را خمیر نموده داخل شیر اندکی رقیق‌تر کنند تا باندازه‌ای که
سفت برسد . آنگاه قند را شربت نموده بمیانش بریزند و بروی آتش
ملایم گذارند و آهسته آهسته بهم زنند و نگذارند بجوش آید آنوقت
روغن خام بقدر کفاف بمیان آن ریخته بهم زنند بقدری که تمام آن روغنی که
بوی ریخته بخود پس دهد و خامی نشاسته بیرون آید . آنگاه روغن
از آن بگیرند و بمیان مجموعه ریخته با وردنه پهن نمایند و بهر صورتیکه بخواهند
ببرند اگر بخواهند مغزدار باشد خلال بادام و پسته و هل و گلاب نیز

هو

بمیانش بریزند اگر بخواهند کاسه‌ای باشد اندکی از بسقطی مجموعه
رقیق‌تر کنند و بمیان کاسه آش بریزند و اگر بخواهند اندکی سفت‌تر نموده
از هم بپاشانند و بمیان بشقاب ریخته اطرافش را قند سوده و دارچین
کوبیده بریزند ۲۰

در اقسام مرباها

مربای بالنگ

اول پوست بالنگ را تکه تکه نموده و پوست سبز آنرا بگیرند آنگاه بجوشانند
آنگاه بیرون آورده تفت زنند یا بزیر چیز سنگینی گذارند تا آب آن چکیده شود
پس در میان شربت بجوشانند تا پخته شود بعد شیره غلیظ بمیانش بریزند
و یکدو جوش هم با شیره بخورد آنگاه گلاب و مغز هل بمیانش ریخته یکدو جوش
هم با آنها خورده بردارند .

مربای زرشک

زرشک را اول پاک نموده با شربت بجوشانند آنگاه هل و گلاب با شیره
غلیظ بمیانش ریخته بجوشانند تا بقوام آید .

مربای کدو

نخست پوست کدوی سفید را پاک نمایند آنگاه بقدر یک اصبع ببرند [illegible]
پس آهک را بآب زده بگذارند ته نشین شود آب صاف آنرا ظرف
علیحده بریزند و کدوهای خورد شده را بمیان آب آهک ریخته یکروز [illegible]

بگذارند بماند. انگاه از آب آهک بیرون آورده بهمان آب شیرین
بریزند و تا یک روز و یک شب سه چهار بار آب آنرا عوض نمایند
سپس بیرون آورده با شربت و معز بهار و گلاب بجوشانند بعد شیره غلیظ
یا سرکه انگبین بمیانش ریخته بجوشانند تا بعمل آید

مربای خیار

با مربای کدو فرقی ندارد و آنرا نیز اول در آب آهک بگذارند بماند بعد
به آب شیرین انداخته انگاه مثل سایر مرباها بپزند.

مربای ترب

ترب سفید را اول پوست بگیرند یا مثل مربای کدو بقدر یک انگشت ببرند
انگاه بجوشانند و آب آنرا عوض نمایند باز بجوشانند و باز عوض نمایند
تا بوی بد ان گرفته شود. انگاه بیرون آورده بهمان آب آهک بگذارند
بعد باب شیرین اندازند مثل مربای کدو آنوقت بطریقیکه در سایر مرباها
نوشته شد با شربت و بهار و گلاب پخته شیره غلیظ ریخته بقوام آرند

مربای نارنج یا لیمو یا نارنگی

دو قسم است اول آنکه با لنگ پوست زرد نارنج یا لیمو را بکنند انگاه
بجوشانند و دو سه بار آب آنرا تازه نمایند باز بجوشانند تا تلخی آن بیرون
اید سپس با شربت و معز بهار و گلاب بجوشانند انگاه شیره ریخته بقوام آرند
قسم دوم خلال نارنج یا لیمو یا نارنگی را در سه آب بجوشانند تا تلخی آن بیرون آید

انگاه با شربت و بهار و گلاب و شیره شکر طبخ نمایند.

مربای پسته

پوست نرم پسته را پس از یکدو آب بجوشانند تا تلخی آن بیرون آید انگاه
مانند سایر مرباها با شربت و غیره طبخ نمایند

مربای به و سیب

اول به یا سیب را چند پاره نمایند و سیب را پوست بکنند انگاه مانند
سایر مرباها طبخ نمایند.

زرد آلو و آلوچه را

اول با شربت و بهار و گلاب طبخ نموده بعد با شیره شکر بقوام آرند مانند سایر مرباها

مربای گل سرخ

گل سرخ صد برگ را اول تاب دهند انگاه شیره شکر را علیحده
بقوام آرند و زمین گذارند تا از جوش بیفتد انگاه گل سرخ را که داده شده
بمیان شیره بریزند و مغز بادام و خلال بادام یا گردو یا پسته نیز بمیان آن
بریزند و بگذارند سرد شود.

هو

در اقسام ترشی آلات

~~[illegible] ترشی ها را در سرکه پرورش دهند بسیار~~

فهمیده [illegible] سرکه را چه گونه درست نمایند.

[illegible] سرکه

سرکه را از انگور درست [illegible]

به لیمو

اول به ترش را قطعه قطعه نموده در میان آب صاف بجوشانند تا به پخته شود
آنگاه آب صاف آنرا علیحده بردارند باین معنی که پارچه به سوراخ
آب بر صاف آرند بعد از آنکه صاف شد و قدری با آب لیموی پخته زنند
سپس آب مزبور را چندان بجوشانند تا بقوام آید آنوقت
همین را در بطری بریزند تا سرد شود چون سرد شد مانند [illegible]

شربت به

به ترش یا شیرین را اول به رنده کشند آنگاه فشرده
آب آنرا بگیرند و بگذارند یک روز بماند تا ته نشین شود آنوقت آب
صاف آنرا بگیرند و درد آنرا بر [illegible] ریزند همین آب [illegible]
قند ریخته چندان بجوشانند تا بقوام آید.

هو

شربت ریواس

نخست پوست ریواس را پاک نمایند و مغز ریواس را کوبیده
آب آنرا بگیرند و از کرباس دو لا در روی ظرفی [illegible] چکیده نمایند
آنگاه به همین آب صاف آن قند ریخته بقوام آرند.

شربت نارنج

آب نارنج را گرفته قند به میزان آن ریخته چندان بجوشانند
تا بقوام آید که شربت نارنج را زیاد بقوام آرند [illegible] قدری
از این شربت که سخت تر آید باشد.

شربت قوره شربت لیمو

آب قوره یا آب لیموی ترش را گرفته با [illegible] قند داده
بجوشانند تا بقوام آید

شربت آلبالو

آلبالو را فشرده آب آنرا از صافی بگذرانند و بجوشانند
چون یک دو جوش خورد دو باره از صافی صاف نمایند باز
بجوشانند و باز صاف نمایند و سه بار این عمل را مکرر کنند
تا یک صاف شود آنوقت قند ریخته بقوام آرند.

رب آلبالو

اول آلبالو را فشرده آب آنرا از صافی بگذرانند پس بهمان
تفاله آن آب ریخته با دست [illegible] آنگاه آنرا نیز صاف
نموده با آب اول آلبالو اضافه کرده قند یا شیره زده چندان
بجوشانند تا بقوام آید و سفت شود .

رب انار

آب انار ~~[illegible]~~ ترش یا شیرین سوا گرفته اگر چاشنی زنند
و چندان بجوشانند تا بقوام آید

رب شاه توت

آب شاه توت سوا گرفته مثل رب انار و غیره چاشنی زده بقوام آرند

خوشاب آلبالو

هسته های آلبالو را بیرون آرند آنگاه بهمان اندازه آن قدر
آب بریزند و چاشنی زده چندان بجوشانند تا بقوام آید

۲ در اقسام ترشی آلات

چون جمیع اقسام ترشیها سوا در سرکه پرورانند لهذا باید اول
دانست در سرکه سوا چگونه سازند

ساختن سرکه

سرکه را از انگور و کشمش و خرما و توت سازند اما از انگور
انگور سوا بمیان خم کنند و لت زنند تا آنکه سوا آنگاه بهر یک من انگور دو من
آب بریزند و قدری نمک زنند و اندکی نیز سرکه بوی مخلوط نمایند و سر
خم سوا سخت بگیرند و یکماه یا چهل روز بهمان حالت در آفتاب بگذارند
تا بجوشد آنوقت رسیده است هرچه تفاله انگور است ته نشین
و آب آن بالمره صاف گردد . چون چنان شد اول آب صاف آنرا
بردارند بعد درد آنرا با تفاله انگور ته نشسته فشرده از صافی
بگذرانند و بگذارند باز ته نشین و صاف شود . چون صاف [illegible]
آنرا برگیرند و درد سرا بیرون ریزند

سرکه کشمش

کشمش سوخت شورند تا گرد نداشته باشد آنگاه بمیان خم ریز
و سه مقابل آن آب باید ریخت پس سر خم سوا سخت بگیرند و یا چهل
روز در آفتاب بگذارند بجوشد چون رسید و ته نشین شد صاف آنرا
برگیرند و درد سرا فشرده بگذارند صاف شود مثل انگور . اما سرکه
خرما و توت نیز مانند کشمش است فرقی ندارد نهایت عوض کشمش خرما یا
توت بریزند . سرکه انگور صاف و سفید باشد و اما سرکه کشمش [illegible]

ترشی خیار و کالک

خیارهای کوچک و کالکهای خورد شو با قدری نمک بمیان سرکه انداخته محفوظ
دارند هنگام استعمال از میان سرکه بیرون آورده میل نمایند

ترشی هفته بهار

کرفس جعفری گشنیز ریحان ترب نعناع ترخون شوید پاک نموده
شوئیده آنگاه خورد کرده مخلوط نمایند و قدری با بربوده فلفل فرنگی باشد اول
پخته بعد بمیان جوصاف گذارده و روی سنگین کنند تا آبش چکیده شود آنگاه
قیمه کشیده به ترهای مذکور مخلوط نمایند و قدری نمک و فلفل سرکه زده
اجزاء مذکوره را بمیان سرکه بریزند و محفوظ دارند. بعضی انگور کال نیز
به سبزیات مذکور داخل کنند.

ترشی بادمجان

بادمجان را سه قسم ترشی گذارند. اول بادمجانهای کوچک را بطور باوت
پخته بعد زیر چیز سنگینی گذارند تا آب آن چکیده شود آنگاه شکم آنرا پاره نموده
با اجزا پر نمایند. گاهی دلمه ساده تکلش گذارند. گاهی کرفس و نعناع سوئیه خورد
کرده با کلم پیچ و فلفل گذارند. گاهی اجزاء غنچه ترشی سو با قدری نعناع
خشک با سرکه خمیر نموده تکلش گذارند. آنگاه بمیان سرکه اندازند و قدری
نمک زده محفوظ دارند.

قسم دوم ترشی بادمجان لیه

تخت پوست بادمجان را کنده ببرند. آنگاه بمیان جوصاف ریخته بمالند

تا آب آن از جوصاف بگذرد. بعد تمر هندی را در میان سرکه یک شب بگذارند بخیسد
آنگاه با دست بمالند تا هستههای آن جدا شود و هستههای آن را با پرچم آن از
سرکه آن از جوصاف بگذرانند و بمیان بادنجان لیه بریزند و محفوظ نمایند
و اسباب غنچه ترشی سو نیز بمیان آن بریزند و گاهی قدری سیر نیز بوی علاوه
نمایند و بعضی کمی قند نیز بوی بریزند و بمیان سرکه با قدری نمک بریزند و نگاه دارند

قسم سیم ترشی بادنجان

تخت پوست بادنجان سو پاک نموده ببرند آنگاه قیمه کشیده با اجزاء بادنجان
لیه بمیان سرکه بریزند فرقش با بادنجان لیه دارد این است که اجزا لیه نمایند
و این را قیمه میکنند.

غنچه ترشی

اجزاء آن سو که در ذیل نوشته میشود نرم کوبیده مگر بادیان قطع نموده دانه
و تخم گشنیز و مغزهای سوف ساییده نگاه دارند بعد داخل اجزاء دیگر ساییده
آنگاه بمیان سرکه با غنچه بریزند و قدری قند و جنس نیز بوی علاوه نمایند. لاکن
تمر هندی کلا چنانکه در ترشی بادنجان لیه مذکور گشت در میان سرکه اول بخیسانند
آنگاه صاف نموده داخل اجزا کنند. اگر مایه ترشی غیر از غنچه باشد بیخ
بجای غنچه بسیار. هلو با بادنجان گذارند ادویه سو کوبیده با فلفل قرمز
و سیر بجوف آن گذارند و با ریسمان به پیچند و ترشی گذارند. بعد اجزاء
غنچه ترشی از این قرار است:

- تخم جعفری هم سیر
- تخم شلغم هم سیر
- تخم جاز هم نیم
- تخم گشنیز هم نیم

تخم کرفس نیم سیر	تخم جعفری نیم سیر	سیاه دانه ۳ سیر و نیم	رازیانه ۳ سیر و نیم	بادیان ختائی ۱۲ مثقال
فلفل سفید ۱۲ مثقال	فلفل قرمز ۱۲ مثقال	فلفل سیاه ۱۲ مثقال	دارفلفل ۳ مثقال	هل ۱۲ مثقال
زنبه جوز ۱۲ مثقال	دارچین ۱۲ مثقال	خردل قرمز ۱۵ مثقال	جوزبوا ۱۰ مثقال	زعفران ۳ مثقال
میخک ۱ مثقال	مغز بادام کوهی ۱۲ مثقال	تمر هندی ۱۵ مثقال	قند ۱۵ مثقال	زنجبیل ۱۲ مثقال
نعناع خشک ۳ مثقال	گل سرخ ۳ مثقال	تخم زردک نیم سیر	سیر نیم سیر	

چنانکه در فوق شرح داده شده بجای غوره هلو یا سیب یا بادمجان
نیز میتوان گذاشت و در ایران چون غوره هست این بدل از غوره
میشود ترشی خوب و خوشمزه است .

ترشی به

به بر و فلفل فرنگی باشد نخست آنرا بجوشانند تا پخته شود آنگاه بر
چیز سنگین گذارند تا آب آن چکیده گردد پس با قدری نمک
بمیان سرکه بریزند . وگاهی به بر سفید خام و نجوشانده بمیان
سرکه بریزند آنهم خوب میشود .

سیر ترشی

سیر سفید را گاهی با پوست تمام آن ترشی گذارند . وگاهی پوست آنرا بکنند

در هر صورت سیر خام سفید با نمک و قدری شیره بمیان سرکه بریزند
و محفوظ دارند و هر قدر ماند بهتر میشود مثلاً در یک سال اول رسیدن
و عمل آمدن است .

ترشی پیاز

نخست پوست نازک آنرا بکنند و سه روز در میان آب نمک
نگاه دارند . پس سه روز دیگر در میان آب شیرین بگذارند
و لیکن باید هر یوم دو سه بار آب آنرا عوض نمایند . آنگاه ساعتی
بگذارند که آب برود تا آب آن برچیده شود . پس با قدری نمک
بمیان سرکه بریزند .

ترشی موسیر

مثل ترشی پیاز است .

ترشی میوه‌ها

میوه را سفت نخست شسته پاک نموده به بلندی یک اصبع مقراض
کنند با قدری نمک بمیان سرکه بریزند .

ترشی گل کلم

گل کلم را اول بجوشانند بعد آب آنرا بچکانند آنگاه با قدری نمک بمیان سرکه بریزند .

هو

اگر برگ گور سو ترشی گذارند بعد از جوشاندن مقراض باید.

ترشی شلغم

پوست بازگ شلغم سو پاک نموده با قدری نمک بمیان سرکه ریزند.

ترشی کلم

ساقه یا برگ یا گل و غنچه کلم سو با قدری نمک بمیان سرکه بریزند.

اگر بخواهیم جمیع اقسام ترشی‌ها سو بنویسیم کتاب جداگانه لازم دارد
مختصر عرض میشوم هر یک از نباتات و میوه و سبزی‌ها سو بمیان سرکه اندازند
طعمی از سرکه گیرد اصح فواید نماید و مدتها که ضایع نشود نباتات بعضی
از آنها سو تلخی دارد یا بوی متعفن دارد بجوشانند یا در شربت آنها
بوی آنرا بگیرند و ترشی گذارند و برخی سو ها بطور خام ترشی گذارند
و برخی سو تنها و بعضی سو با ادویه دیگر منضم نموده ترشی نمایند بکسی
دانا کارگاه باشد داند هر چیز از کدام قسم است محض نکته اینکه
سر رشته در دست باشد این چند قسم ترشی مشهور سو نوشتیم

ترشی لیمو

لیموی ترش سو اول [illegible] نیم کرده تخم آن بگیرند بمیان آب سرد
اندازند بعد برچین آورده دست بروی آن بمالند تا آب آن برچیده شود
انگاه بمیان آب جوش اندازند چند جوش خورده آب را عوض کنند
تا دو سه بار بجوشانند تا تلخی گرفته شود انگاه [illegible] آورده با قدری نمک بمیان سرکه اندازند

هو

در اقسام شیرینی آلات

نخست در صاف نمودن شکر سخن گوئیم چون جمیع شیرینی‌ها سو
از شکر و قند سازند پس باید دانست که شکر سو چگونه صاف و پاکیزه

در صاف نمودن شکر

اول یک من شکر یک چارک آب ریزند انگاه دو عدد
تخم مرغ سو با زرده و سفیده آن قدری زنند تا کف نماید
آنوقت آنرا نیز داخل و مخلوط شکر کنند و بروی آتش گذارند
تا شکر بجوش آید. چون جوشید بتدریج بروی آب بریزند تا کف
آن سیاه شود. چون کف سیاه بالا آمد کف سو بگیرند و آتش آنرا
تندتر نمایند تا شکر در تاس بالا بیاید. سپس سفیده خالص تخم مرغ را
با قدری آب چندان بزنند تا کف نماید و کف آنرا بمیان شکر بریزند
و دیگدان زیر آن هم روشن بزنند و کف کنند انگاه آن کف سو نیز
بگیرند. و آتش کنند تا کف دیگر بالا آید. چون کف کم شد اندک
اندک آب بروی شکر تند تا کف آن فرو نشیند و باز آتش آنرا
تند کنند تا کف کنند و کف آنرا بگیرند تا چهار مرتبه همین عمل سو
مکرر نمایند. چون کف چهارم سو نیز گرفتند شکر سو از صافی
بگذرانند و بردارند. صاف نمودن قند و نبات نیز بهمین قسم است.

تا درشده و نبات از اول همان کف سفیده خالص تخم مرغ بدون
زرده بزنند.

در ساختن پشمک

شصت مثقال روغن گاو را اول داغ نمایند و چهل مثقال آرد گندم
که از الک چشم تنگ بیخته باشند و بسیار نرم باشد. در میان روغن
مذکور بو بدهند که کمی سرخ شود و برمیدارند. آنگاه پنج من
شکر صاف شده را در دیگ روی آتش گذارند تا جوشیده
و بقوام آید. آنوقت که بقوام آمده باشد. هر چند دم کفگیر را
چوب پنبه بوی زنند و دم کفگیر را فوت نمایند تا شکر سرد شود
چون سرد شده اگر شکر خورد گشت بقوام آمده است و الا باز
بجوش آید و از نو امتحان نمایند تا وقتیکه شکر دم کفگیر هنگام سرد شدن
خورد شود. آنوقت مجموعه را چوب پنبه و شکر قوام آمده را
بمیان مجموعه بریزند و بگذارند کمی سرد شود بدست سوراخ
شورانند بعد از آن از هم بکشند تا سفید شود. پس آن آرد
در روغن را بو داده بتدریج بریزند بمیان شکر و او را حلقه
نمایند بهمدیگر آرد و روغن در آن مخلوط و بخورد شکر برود آنگاه
حلقه را از روی مجموعه برداشته دو نفر حلقه مذکور را از دو طرف

بکشند و در هنگام کشیدن تکان دهند تا پشمک مانند رشته نازک
از هم پاشیده بریزد چون حلقه گشاد و نازک شد دولا و سه لا کنند
و بهمین طریق عمل نمایند تا تمام شکر پشمک شده بریزد. و طریقه
حلقه نمودنش از این قرار است. دو نفر در دو طرف مجموعه
نشسته با دو دست شکر را از وسط گرفته بکشند و مانند کلافه
حلقه نمایند چون حلقه بزرگ شد دولا نموده تنگ کنند و باز بکشند
و باز تنگ نمایند تا آرد و روغن بر او تمام بخوردش برود.

در ساختن لوز سفید

نخست بادام مقشر و سفید کرده را با هاون قدری کوبند و جدا
آنگاه یک من شکر صاف کرده را در دیگ کرده بروی آتش بگذارند
تا بقوام بیاید و سی عدد تخم مرغ سفیده گرفته در میان دیگ علیحده ریخته
چندان بکفگیر بزنند که کف کند و کف آن سفت شود. و شکر بقدری
بقوام آید که چون انگشت زدی در زیر انگشت فتیله شود
چون چنان شد بزمین بگذارند تا جوش آن فرو نشیند آنوقت
کف سفیده تخم مرغ را بمیان آن ریخته بهم زنند تا خشک شود بعد بادام
و گردوی کوبیده را در میان مجموعه پهن نمایند و شکر قوام آمده را
بروی آن بریزند چون خشک و بسته شد تمام لوز به برند

وگاهی عوض بادام وگردو پسته سو کوبیده بروی مجموعه پهن نمایند

وشکر سوده بروی ان بریزند وبروی شکر نیز پسته کوبیده بپاشند

وهمانند لوزبه ببرند واسم انرا نیز الکت گویند .

ساختن لوز زرد

نخست قدری بادام وزعفران کوبیده سو جنبیده وحاضر دارند

سپس شکر سو بقوام ارند بطوریکه دم کفگیر رشته نخ بردارد انگاه

بزمین گذارند زعفران وبادام کوبیده وجیره سو بمیان ان

چندانکه شکر بادام بخورد بریزند وبهم زنند ودر روی مجموعه

پهن کنند وبطریق لوزبه ببرند

ساختن گز

اول یکمن گز خشک را با یک چارک آب در دیگ کنند وبروی

اتش گذارند بجوش آید وبادم کفگیر بزنند وبالند تا گز

انگبین اب شود سپس انرا صاف نمایند بعد بمقابل گزانگبین

شکر صاف کرده بریزند واتش کنند ودایم بکفگیر انرا بجوشانند

بطوریکه بقوام آید یعنی چون انگشت زنند چار نخ ببرد انگاه پانزده

سفیده تخم مرغرا گرفته چندان بزنند تا کف کند وکف ان سفیده

وگزانگبین سو بزمین گذارند تا خنک شود انوقت کف سفیده

تخم سو بمیان ان بریزند وبهم زنند انوقت اتش ملایم در

زیر ان روشن کنند بطوریکه ته دیگ زرد نشود همچنان در

روی اتش ملایم بهم زنند تا بقوام آید وحد قوام آمدن ان

انست که یک نخ انرا در سر انگشت بزنند خورد شود .

سپس مغز پسته کوبیده بمیان ان بریزند . واز بادام و پسته

هریک سو که خواسته باشند بو داده بمیان ان بریزند

انگاه کم کم برداشته درمیان ارد پخته پهن وبهیئت گز درست

نمایند . وبروی ان آرد به پاشند تا سرد شود .

ساختن انبات

بادام سو مقشر نموده بگذارند بخشکد . وشکر صاف کرده سو

در دیگ نموده بقوام آید حد قوام امدن ان انست

که چون دم کفگیر سو چوب نموده بدو زنند بعد ازانکه برسد شد

شکر دم کفگیر خورد شود . انگاه مجموعه سو چرب نمایند وبریزند بمیان

مجموعه تا سرد شود انگاه مجموعه سو نزدیک اتش گذارند تا قدری

شکر نرم شود و در هنگام گذاردن بادام لعاب آن شکر خورد شود
سپس با مقراض بادراره شکر سوی مقراض نمایند و بادام مقشر شده
بمیان آن گذارده بپزند.

ساختن قرص لیمو

شیره شکر صاف شده را در دیگ بجوش زنند تا بقوام آید و علامت قوام
آن است که چون انگشت زنند نخ ببندد آنگاه بر میز یا ظرف
چوب بلندی آنقدر بهم زنند تا زبر شود و مانند خاک قند گردد.
آنوقت قدری لیمو بآن زنند لکن لیمو نباشد الغوره و آب ترکیبات
نیز خوب میشود. چون ترشی زده مخلوط کرده دوباره بروی آتش
ملایم گذارند و بهم زنند تا دست لیمو یا ترشی دیگر مجموع آن شود
لابد گذارند دوباره بجوشد آنگاه مجموعه سوی چوب مثل یک قاشق از
آن برداشته بهر رنگ که بخواهند بروی مجموعه بریزند خود بخود شده
بصورت قرص درآید. لابعض چون ترشی بآن زنند قدری کف
سفیده تخم مرغ نیز بزنند دو باره بقوامش آرند و استحکام قوامش بیشتر
آنوقت آنست که چون بزبان بزنند بزبان بچسبد و اما دو اما در به
سفیده تخم مرغش بهتر باشد.

ساختن نقل بادام

نخست بادام سفید مقشر و خلال نمایند و بگذارند خشک شود آنگاه
بمیان پاتیل بزرگ ریخته در برابر آتش گذارند تا داغ شود
و شکر صاف شده را در دیگ علیحده بقوام آرند بحدیکه چون انگشت
زنند چهار نخ ببندد آنوقت بزمین گذارند. و یکنفر در بالای
کرسی نشسته پاتیل بادام را بدست بگیرد. و یکنفر دیگر هم در
بالا ملاعقه شکر را بروی آن بریزد. و یکنفر دیگر از اشخاص مذکور هم
هیچکدام وا نمانند تا اینکه بادام در میان شکر تر شود. آنگاه
قدری آرد بسیار نرم بروی آن بپاشند و یکنفر بهم زند که بکلی
بادامها خشک شوند. و این عمل را اما چهار بار مکرر کنند. یعنی
بهمان طوری که نوشته شد یکنفر باز شیره شکر قوام آمده بروی آن بملاعقه
بریزد و دیگری بهم زند چون یک پرده شکر بروی بادام بسته شد
آرد نرم به پاشند و بهم زنند تا خشک شود باز از نو شکر دهند
تا تر شود و باز آرد بپاشند و بهم زنند تا بخشکد تا چهار مرتبه دفعه
چهارم که خشک شد بردارند.

ساختن نقل پسته و بادام خیار و غیره

فرقی با نقل بادام ندارد همان قرار با ساخت

هو

سوهان مرسوحین

آرد و روغن را بگیرند سنجد و پسته را کوبیده در میان آرد و روغن
بریزند و شکر صاف کرده را بقوام آرند بمرتبه قوام شهد. آنگاه از
فراز آتش بردارند. و هم سنگ شکر آرد و روغن باید باشد آرد
و روغن را داخل مخلوط آن نمایند تا سختی یا زیاد کم باشد. دوباره
بروی آتش گذارند تا با آرد و روغن هر سه جوش بزنند از وقت
برداشته در مجموعه ها بریزند خواسته باشند پهن نمایند. اگر آرد
سوهان از آرد سمنو باشد بهتر و خوشمزه تر گردد.

سوهان نبات

یک چارک عسل و یک چارک شکر صاف کرده را با هشتاد مثقال روغن
با هم به یک دیگ ریخته بالای آتش گذارند و متصل بهم زنند تا بقوام آید.
بطوریکه در زیر انگشت چسبناک مانند فتیله شود. سپس بادام بوداده
و سنجد کوبیده بمیان آن بریزند و مغز پسته را بعد بروی آن بپاشند

ساختن باقلوا

نخست بادام را مقشر نموده بگذارند بخشکد آنگاه قدری کوبیده و هم
سنگ بادام قند داخل نموده با هم نیک بکوبند آنگاه از الک چشم
درشت بگذرانند که زیاد نرم نباشد. سپس آرد گندم را با آنکه

هو

روغن خمیر نمایند و زیاد نازک باز نمایند و مجموعه را روغن مالیده
لواشه خمیر مزبور را بروی مجموعه پهن کنند بادام و قند کوبیده را در
لواشه مذکور بریزند و با دست نرم کرده تا یک هم برآید و سخت نشود
یکی بادام و قند باید بریزند مجموعه پر و ستبری آن از دو اصبع زیاد
باشد. گاهی در وسط آن یک لواشه خمیر نیز گذارند و بعضی نگذارند
آنگاه یک لواشه نازک خمیر نیز بروی آن گسترند. و مانند باقلوا
ببرند. و یک مجموعه دیگر بروی آن گذارند. آنگاه مانند پلو
دم گذارند یعنی مجموعه را بروی سه پایه فراز آتش گذارند و بروی
آن هم آتش بریزند. چندان در دم گذارند که خمیرها خشک شود
آنگاه مجموعه رویی را بردارند و روغن را داغ کرده بروی خمیر
بریزند تا تمام روی آن را فرو گیرد. سپس پانزده سیر شکر صاف
کرده را بقوام آرند بطوریکه با انگشت چرخ بخورد و دانه گلاب
بمیان آن بریزند. چون شکر بقوام آمد بزمین بگذارند. آنگاه
دوباره مجموعه باقلوا را بروی آتش بگذارند بطوریکه خمیر با روغنیکه
ریخته بود سرخ شود و روغن درست ممزوج آن گردد. و از
فراز آتش بردارند و بزمین گذارند و یک کوزه از آب چاه فرو ریخ
نموده و یک کفگیر از آن شکر قوام آمده را بزیر آن بریزند و باقی شکر را

بروی آن بریزند و بگذارند تا درست ممزوج شود آنگاه بهمان طریقیکه
بریده بودند باز به برند و بردارند ، و همچنین است باقلوای پسته [illegible]

ساختن زلوبیا

بکار کن نشاسته را در آب بریزند و آب آنرا بگیرند هر [illegible] آب تا شسته
باشد پنج سیر ماست کهنه که آب آن خوب رفته شده را بمیان آن
بریزند و با نشاسته یک ممزوج نمایند آنگاه پنج سیر روغن را در
ماهی تابه داغ کنند . نشاسته و ماست را با کف دریا یا
با صمغ عربی رقیق نمایند یعنی سه مثقال کف دریا را کوبیده بمیان آن
ریخته یک ممزوج نمایند . اما صمغ عربی بهتر است . باین نحو
صمغ عربی را اول در ظرف علیحده بخیسانند آنگاه آب صاف
قدری بمیان ماست و نشاسته بریزند و بهم زنند تا اندکی رقیق شود که
از قیف بگذرد ، آنوقت آنرا بمیان قیف ریخته سوراخ قیف
با انگشت بگیرند ، و فوراً از روغنیکه در ماهی تابه داغ شده نگاه
دارند و انگشت را بردارند تا خمیر ماست و نشاسته بمیان روغن
بریزد و دست را با حالت بچرخانند تا مانند زلوبیا شبکه شود
و بگذارند تا در میان روغن سرخ و قرمز شود . پس برداشته بمیان

شکر صاف شده بیفکنند تا هر قدر از شکر میتواند بخورد بخورد
آنگاه بردارند .

ساختن روح افزا

نیم من بادام را بکوبند و ده مثقال هل کوبیده بمیان آن بریزند
و یک چارک شکر صاف شده در دیگ کنند و بقوام آرند که
چون انگشت زنند نخ بردارد آنگاه بزمین گذارند و با کفگیر
بهم زنند تا ریز شود پس یک سیر گلاب بمیانش با بادام
کوبیده بریزند و بهم زنند چنانکه مخلوط شده بهم
مانند لوزینه ببرند ،

ساختن قرص فوفل و جوز و دارچینی و هل

شکر صاف کرده را در روی آتش گذارند تا بقوام آید که
در دست فتیله شود آنگاه بزمین گذاشته با چوب صندل
بزنند تا ریز شود پس از فوفل و غیره هر یک را که بخواهند
بمیانش ریخته مخلوط نمایند و بمشت مجموعه را روغن مالیده
شکر را در روی آن پهن کنند تا خشک شود .

ساختن شکرپنیر

یک چارک شکر بقوام آورده بر تخته قوام لیمک و مجموعه سو
چوب نموده درمیان مجموعه بطریق لینگ بکشند تا سفید شود
آنگاه مقراض نموده درمیان آرد نخود اندازند و نزد دیگ آتش
گذارند تا خشک شود پس از غربال آردش سو [illegible]
بردارند.

ساختن شیرمرغ

آرد و روغن نفتی بگیرند و بگذارند تا خشک شود و شکر
صاف شده سو بقوام آرند که قوام لوز سفید و بطریق
لوز سفید لب زنند و بگذارند تا خشک شود. آنوقت آرد
در روغن سو نیک بالند تا نرم گردد. پس با هم ممزوج
نمایند و بمیان مجموعه دارچینی کوبیده بپاشند بعد که
تمام مجموعه سو بگیرد. شکر و آرد و روغن ممزوج شده سو
در روی آن پهن نموده و مانند لوز ببرند.

ایضاً

ساختن شاه‌پسند

شکر صاف شده سو بکم که در دست قبضه شود بقوام آرند
در زمین بگذارند و نیک بهم زنند تا ریز شود. آنگاه
زعفران سائیده بمیانش بریزند تا نارنجی گردد. پس
یک چارک آرد نخود بو داده سو با پنج سیر بادام کوبیده
بمیان آن بریزند و بهم زنند تا نیک مخلوط شود و پسته
خورد کرده بروی آن بپاشند و در مجموعه پهن کنند
و بشکل لوزه ببرند.

ساختن شکرپاره

بطریق شیرمرغ باید ساخته شود فرقیکه دارد [illegible]
ضخیم‌تر پهن نمایند و شکر [illegible] بروی آن بپاشند.

ساختن پولک

اول سفیده تخم مرغ را چندان بزنند که کف شود آنگاه

قند سو یک بکوبند و در پارچه نرم کنند و بمیان کف سفیده
تخم بریزند و چندان بزنند باز کف شود و قاشق
برداشته بروی کاغذ بگذارند تا خشک گردد.

ساختن آلبالو قندی

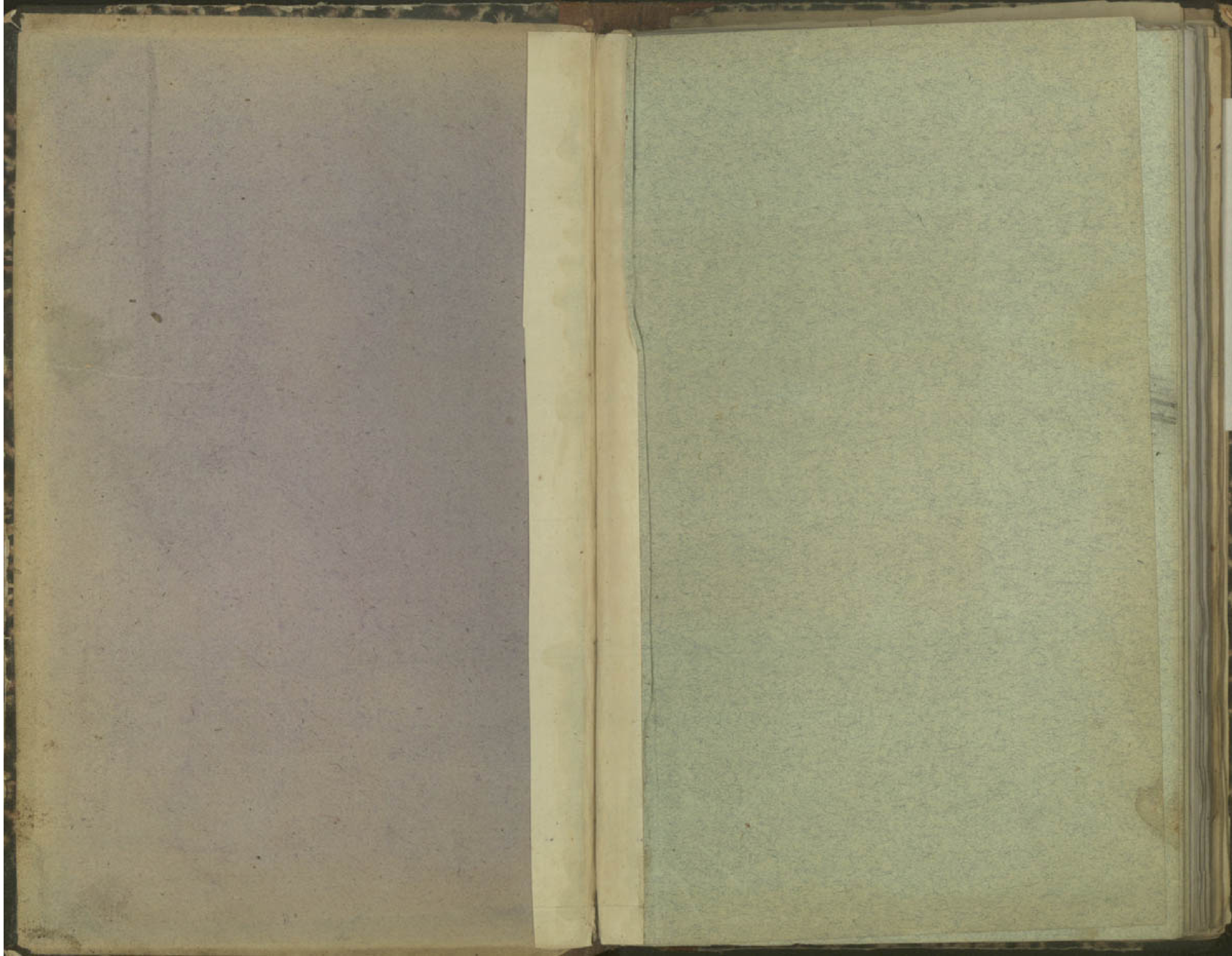
بطریق [illegible] بریزند الکل ه البالو سو بمیان آن
زده بردارند و بگذارند تا خشک شود

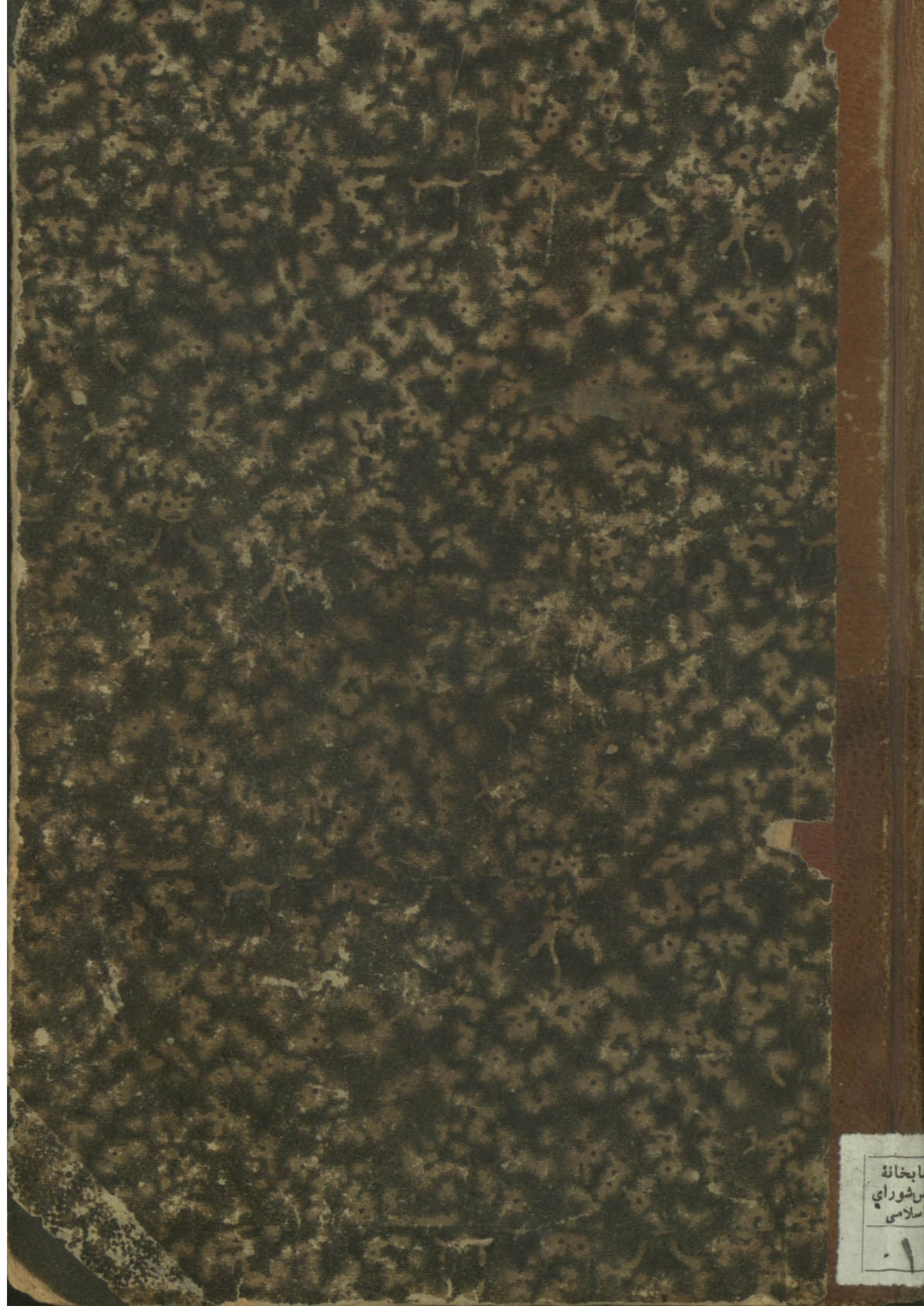
ساختن قرابیه

اول بادام سو مقشر نموده کوبیده شده و نرم [illegible] ۲ و ۱۸ [illegible]
بان مخلوط نمایند الکل ه با سفیده تخم مرغ جمع کنند و روی
مجموعه سو یا کاغذ گسترانند یا قدری چوب نمایند الوقت
برداشته بریزند که قرابیه بروی کاغذ بچینند و یک مجموعه
دیگر بروی آن بگذارند و هم گذارند نیم آتش بروی
مجموعه بریزند و زیرش سو نیز آتش کنند تا در دم بپزد

طریقه بریدن شیر

نخست نیم من شیر بزسو در پاتیل سفید ریخته بجوش آرند. چون
یکدو سر جوشید سرکه صاف شده سو بقدر یک استکان یا قدری زیادتر
بروی آن کم کم بیفشانند تا درست شیر بریده شود. اندازه سرکه بقدریست
که شیر درست بریده گردد. چون بریده شد، برداشته از صافی که پاره از
تنزیب که سه چهار لا صاف نمایند. سبزه ابزار بردارند. آب صاف
[illegible] بمیان پاتیل درست شسته اند بریزند و بجوش آرند
چون بجوش آمد اندکی ابلیمو یا سرکه بمیانش بریزند. سپس سفیده شش
تخم مرغ سو بمیان یک پیاله آب صاف ریخته با یک دسته چوب چهار
پنج دسته بسته بهم خط زنند اگر عوض چوب [illegible] چوب نازک
انجیر باشد بهتر است. آنگاه با همان دسته بهم خط زده آن
کف تخم سو برداشته بقوت بمیان آن بریزند تا تمام کف سو بمیان
شیر بریده در حالت جوش میریزند. آب صاف را اول بمیان
سفیده تخم ریخته بعد در میان همان کاسه با قاشق [illegible] و ان را بردار
بریزند و با یک چوب نازک درست سفیده تخم و شیر سو در حالت
غلیان بهم زنند چون یکدو سه جوشید بردارند. و برای هر [illegible]
مثقال چهار لا بسته ان بریزند. پیاله چینی بزیر آن بگذارند
چون صاف شد بمیان پیاله ریخت و لطف شده پیاله دیگر گذارند
پیاله اول سو آهسته بمیان صافی بریزند همچنان چهار پنج بار
شیر صاف شده سو از پیاله بمیان صافی برگردانند تا چکه کنند




کتابخانه
اسلامی